

報道関係者各位
プレスリリース



2024 年 6 月 7 日

株式会社斎藤ホテル

「信州鹿教湯温泉 斎藤ホテル PRESENTS」

シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー×Restaurant 溪

『信州の恵みが織りなすワインと食の旅 第2弾』日帰りツアー開催

2019 年 9 月に開設し、現在では世界に認められるワインを生み出している「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー」（所在地：長野県上田市長瀬 146-2）と、信州フレンチとワインを楽しむ「Restaurant 溪」（所在地：長野県上田市鹿教湯温泉 1387-2）が、信州産のワインと食をテーマに味わい、その魅力を探求する日帰りツアーを 2024 年 7 月 11 日（木）・20 日（土）に開催します。

詳細 URL：https://www.saito-hotel.co.jp/pdf/wine/202407_wine-and-food.pdf



■世界最高のワイナリー100 日本で唯一 4 年連続ラインクインした「シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー」

日本産ワインの先駆者的存在、シャトー・メルシャン。1877 年に前身となる大日本山梨葡萄酒会社を設立し、1949 年にはメルシャンブランドが誕生。ブドウとひたむきに向き合い、探求と挑戦をくり返しながら独自のワインを生み出してきました。そして、より高品質なブドウ栽培のために栽培適地を求めて 2019 年に誕生したのが、上田市丸子地区陣場台地にある「シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー」です。



『日本を世界の銘醸地に』というヴィジョンのもと作り出されるワインは、ワインツーリズムに取り組む世界最高のワイナリーを選出する『ワールド・ベスト・ヴィンヤード 2023』で、日本のワイナリーでは唯一 4 年連続で選出され、アジアで No.1 を獲得するなど、世界に認められるワイナリーとして人気を博しています。



■料理、空間、サービス…すべてを信州産で極める「Restaurant 溪」

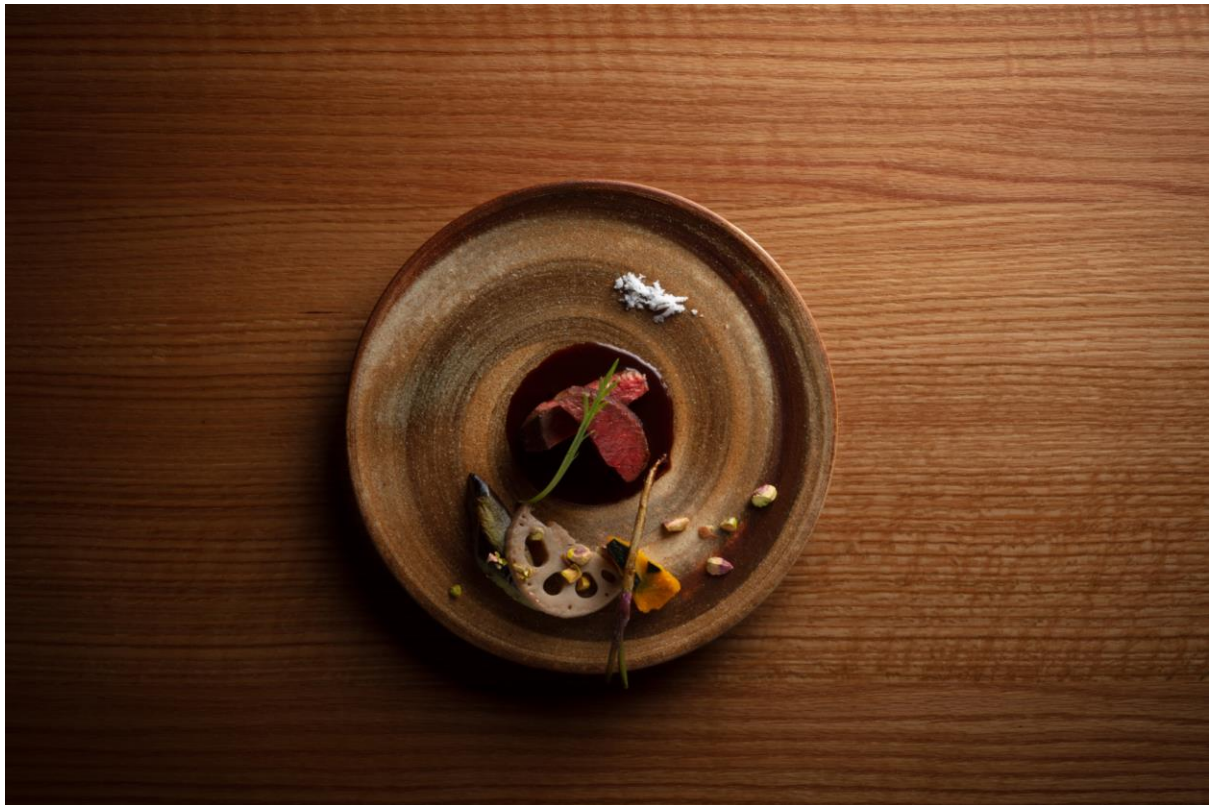
2022年にオープンした「Restaurant 溪」は、斎藤ホテルによる新事業のレストランです。

斎藤ホテルは開湯から1200年、古くは湯治場として栄えた鹿教湯温泉で宿を構え、時代の変化と共に旅館からホテルへ変化していきました。長年、ホテル運営と日帰りバスツアー企画を通じ、地元地域の産業・個人農家の方をはじめ県内のさまざまな方と深く関係を築く中で「お世話になっている地元の産業を巻き込み、鹿教湯温泉斎藤ホテルから信州のさまざまなブランドを発信し、鹿教湯温泉を発展させていきたい」という想いのもと Restaurant 溪をオープンしました。



レストランでは、信州のおもてなしをテーマにした“信州フレンチ”と NAGANO WINE を提供。全 10 品からなる“信州フレンチ”のフルコースでは、信州サーモンや真田丸地鶏、信州大王イワナ、信州黄金シャモ、地元の朝どれ野菜といった長野県内の豊かな食材を主役に使っています。信州のさまざまな産業・文化背景を、食事を楽しむという体験を通して触れていただけるように、建物からお客様の手元に至るまで信州産を取り入れ、物や生産者にまつわるエピソードも添えながら信州に根付いてきた文化背景を食事と一緒に案内をしています。

Restaurant 溪が目指すガストロノミーツーリズムのあり方は、「信州ブランドアワード 2023」NAGANO GOOD DESIGN 部門で部門賞を受賞するなど評価され始めています。



■シャトー・メルシャン 梔子ワイナリーの特別バスツアー&メーカーズディナー

2024 年 7 月 11 日（木）・20 日（土）、シャトー・メルシャン 梔子ワイナリーと Restaurant 溪が『信州の恵みが織りなすワインと食の旅 第 2 弾』（日帰りツアー）を開催します。

当日はシャトー・メルシャン 梔子ワイナリーでテイスティング付きのワイナリー見学（約 90 分）からスタート。畑を見渡せばブドウの木は青々と葉を茂らせ、原料となる房も成長し、品種によっては着色が始まる時期です。小高い丘の上にあるので、晴れている日は特に心地よく、信州らしい爽快な景色を体感できることでしょう。



見学後はバスで鹿教湯温泉にある Restaurant 溪に移動し、メーカーズディナーをお楽しみいただきます。希少な信州産食材を大胆にアレンジしたコース料理と、梶子ワイナリー長セレクトの梶子ペアリングコース（7 種）を堪能する至極の「信州マリアージュ」。

食事スタイルは梶子ワイナリー長にペアリングワインをご紹介していただきながら、ご参加の皆様と一緒に食事をお楽しみいただきます。



15 名様限定 日帰りツアー

シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー×Restaurant 溪

「信州の恵みが織りなすワインと食の旅 第2弾」

開催日時：2024 年 7 月 11 日(木)・20 日(土)

参加費：大人 1 名様 33,000 円(税込)

※Restaurant 溪でのディナー終了後、隣接する斎藤ホテルで
宿泊いただくことも可能です。お電話にてお問合せください。

日程：13:00 上田駅温泉口発(バスで移動)—シャトー・メルシャン梶子 ワイナ
リーでワイナリー見学&ワインテイスティング会(約 90 分)—15:30 梶子 ワイナリ
ー発—16:10 斎藤ホテル着—16:30 Restaurant 溪でメーカーズディナー(約 3 時間 30
分)—19:40 Restaurant 溪発(バスで移動)—20:25 上田駅着、解散

■会社概要

商号 : 株式会社斎藤ホテル
代表者 : 代表取締役社長 斎藤宗治
所在地 : 〒386-0323 長野県上田市鹿教湯温泉 1387-2
設立 : 1956 年
事業内容 : 宿泊業・菓子製造販売業・宅食事業・レストラン事業
資本金 : 500 万円
URL : <https://www.saito-hotel.co.jp>

■店舗概要

店舗名 : Restaurant 溪 (レストラン ケイ)
開店日 : 2022 年 11 月 15 日(火)
所在地 : 〒386-0323 長野県上田市鹿教湯温泉 1387-2
アクセス : 上田駅、松本駅から車で約 40 分
営業時間 : 15:00~22:00(最終受付 19:00)
定休日 : 火・水曜日、12 月下旬~1 月上旬
席数 : 34 席
URL : <https://saito-kei.jp>