

マスコミ関係者各位
プレスリリース

2022年3月10日
休暇村リゾート安曇野ホテル

**休暇村リゾート安曇野ホテル、開業3周年記念プランを4月1日より販売開始
大雪溪酒造とのコラボが実現！記念プランご利用の方に先着で休暇村オリジナルラベルの日本酒をプレゼント
～ ご夕食には信州プレミアム牛肉を楽しめる季節の会席料理をご用意します ～**

長野県安曇野市の穂高温泉郷に位置するリゾートホテル「休暇村リゾート安曇野ホテル」（所在地：長野県安曇野市穂高有明 7682-4、支配人：渡邊康広）では、2023年4月に開業から3周年を迎えるにあたり、これまでの感謝を込めて「開業3周年記念プラン」を4月1日より販売します。プラン特典として、大雪溪酒造の休暇村オリジナルラベル日本酒を先着1,000組様にプレゼント。ご夕食には信州プレミアム牛肉を楽しめる季節の会席料理をご用意します。



開業3周年記念ボトル「大雪溪五十九」

◆オープンから3年、感謝を込めて…開業3周年記念宿泊プラン

4月から販売開始の特別プラン「開業3周年記念宿泊プラン」では、メインのお肉料理には信州プレミアム牛肉をご提供。プラン特典として先着1,000組限定で「大雪溪五十九」のオリジナルラベルの日本酒をプレゼント。休暇村から車で約30分の場所にある創業西暦1898年の歴史ある大雪溪酒造との初コラボです。

右図：大雪溪五十九 オリジナルラベル

左図：信州プレミアム牛肉



料金：1泊2食付き 1名様あたり 21,500円～

※平日1室2名スタンダードフロアワイドルームシャワー付き利用時

期間：2023年4月1日（土）～7月14日（金）

◆信州プレミアム牛肉とは

信州あんしん農産物生産認定農場で育てられた黒毛和種の牛のうち、長野県が独自に定めたおいしさ基準を満たす安全・安心でおいしい牛肉が「信州プレミアム牛肉」として認定されています。認定される牛肉はブランド牛1種を指しているのではなく、長野県が衛生検査を行い飼育管理の記帳を確認して認定している「信州あんしん農産物」認定農場から出荷された黒毛和種です。休暇村リトリート安曇野ホテルでは、この安心安全な牛肉を夕食の会席料理でご提供しています。



◆信州の旬をふんだんに使った夕食「安曇野里山会席」

ご夕食では、信州の食材にこだわり、安曇野産の野菜や信州サーモン、信州ジビエなど、信州の「おいしい」を一度に味わうことができ、安曇野産のわさびと一緒に食すのがおすすめです。

※通常のご宿泊プランではプリフィックススタイルを採用し、メインのお肉料理に信州プレミアム牛肉のステーキをお選びいただけます。



冬の味覚 安曇野里山会席



夏の味覚 安曇野里山会席



信州プレミアム牛肉

◆休暇村リトリート安曇野ホテル

長野県中部に位置し、北アルプスの裾野に広がる安曇野。赤松とクヌギの中にひっそりと佇む立地はまさにリトリート。温泉にゆっくり浸るもよし、林の中で木漏れ日を感じ森林浴するもよし、安曇野平に点在する美術館やわさび田、北アルプスを眺めながらのサイクリングで巡るアートの街「安曇野」を満喫するもよし。休暇村ならではの、リトリートをお楽しみください。

所在地：〒399-8301 長野県安曇野市穂高有明 7682-4

支配人：渡邊 康広

URL：<https://www.qkamura.or.jp/azumino/>



◆自然にときめくりゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくりゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村リトリート安曇野ホテル 担当：ひげやま ほんのり
ひげやま ほんのり こんの

TEL：0263-31-0874

FAX：0263-83-5908

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp