

マスコミ関係者各位
プレスリリース

2024年3月2日
休暇村リトリート安曇野ホテル

～ 信州が生み出したブランド「信州サーモン」誕生から20年 ～
休暇村リトリート安曇野ホテル、「信州酔いどれサーモン」を4月1日より提供

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「休暇村リトリート安曇野ホテル」（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、誕生から20年を迎える信州サーモンの中でも、酒粕で育った「信州酔いどれサーモン」を4月1日より、安曇野里山会席や一品料理でご提供します。

大町市の北安醸造株式会社の地酒を作る過程で出る酒粕をサーモンの餌として活用。清らかな雪解け水と酒粕で育った信州酔いどれサーモンは程よい脂と締まった身が特徴です。



安曇野里山会席

◆信州サーモンとは

ニジマスの生産が主流だった長野県で、地域独自の魚を開発したいという想いから誕生した、ニジマスと病気に強いブラントラウトをかけあわせたマス類の新しい養殖品種が「信州サーモン」です。

ニジマスは、食の変化に伴い日本人の食卓に上る機会が減少する中、刺身やお寿司といった生食の需要は増加。生食に適した地域独自の魚で観光客をもてなしたいという声がホテルや旅館から多く寄せられ、県では新しい品種の開発



に着手。長野県水産試験場が平成6年から約10年かけて開発に成功し、養殖しやすく病気にかかりにくく生食でおいしい「信州サーモン」が平成16年に誕生しました。

ニジマスもブラウントラウトもサケ科の魚で、海を泳ぐサケのような身の紅さをもつことから、“信州サーモン”と名付けられました。

安曇野市にある国営アルプスあづみの公園内には、里山をイメージした巨大な水槽があり、間近で信州サーモンの実物を見ることができます。

<国営アルプスあづみの公園 堀金・穂高管理センター>

住 所：〒399-8295 長野県安曇野市堀金烏川 33-4

T E L : 0263 (71) 5511

開園時間：9：30～17：00（休園日・毎週月曜日、月曜日が休日の場合は直後の平日が休園日）

入園料：大人450円／中学生以下無料

◆地酒の酒粕を餌に育った信州サーモン「信州酔いどれサーモン」

白馬村の清らかな北アルプスの湧水と、安曇野産のお米の酒粕を餌に育てられた信州サーモンが「信州酔いどれサーモン」です。

<肉質>

肉厚／ニジマスに比べ肉のきめが細かい／銀色の美しい体色

<飼育>

ニジマスがかりやすい魚の病気に強い／ニジマスの飼育施設、飼育技術がそのまま使える／繁殖能力を持たないため、万一自然界に出ても繁殖しない

※信州サーモンの種苗の生産は長野県水産試験場のみが行います。水産試験場が信州サーモンの親魚を管理することが承認の条件となっています。

◆休暇村リゾート安曇野ホテル「安曇野里山会席プラン」

休暇村リゾート安曇野ホテルでご用意する信州サーモンは全て「信州酔いどれサーモン」です。ホテルのご夕食「安曇野里山会席」ではヴァブール（蒸し料理）、お膳のご朝食では、昆布メでご提供。

また、一品料理では、カルパッチョをはじめ、スタッフの投票により選ばれたハラス焼きと朴葉味噌焼きをご用意しています。

信州酔いどれサーモンの他、信州の食材にこだわり、安曇野産のわさびをはじめ安曇野野菜や信州プレミアム牛、信州ジビエなど、ホテルのお料理で信州の「おいしい」を一度に味わえます。

期 間：2024年4月1日（月）～6月30日（日）まで

料 金：大人1泊2食付 21,000円（税込）

※平日2名1室スタンダードフロアワイドルームシャワー付き
利用料金



上図：安曇野里山会席
下図：ご朝食



信州酔いどれサーモン朴葉焼き



信州酔いどれサーモンのハラス焼き



信州酔いどれサーモンのカルパッチョ

◆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。露天風呂にゆっくり浸りながら、四季の中で一番輝く冬の星空をご覧ください。また多数の体験プログラムをご用意しております。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/>



◆休暇村リトリート安曇野ホテルは、長野県 SDGs 推進企業に登録しています

<https://nagano-sdgs.com/company/1270/profile/>



◆自然にときめくリゾート 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、「自然にときめくリゾート」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：日下山 賢、堀内 和貴

TEL：0263-31-0874 FAX：0263-83-5908

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp