

マスコミ関係者各位
プレスリリース

2024年3月29日
休暇村リトリート安曇野ホテル

**“休暇村流、リトリート”がスタートして、今年で4周年
休暇村リトリート安曇野ホテルでは、4大特典付き「開業4周年記念特別プラン」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）は、お陰様で開業4周年を迎えるのを記念し、4大特典が付いた「開業4周年記念宿泊プラン」を4月1日より平日1日5室限定で販売します。



2024年4月で開業4周年を迎える休暇村リトリート安曇野ホテル

◆休暇村リトリート安曇野ホテル「開業4周年記念特別宿泊プラン」

2020年4月22日開業時は、まさにコロナ禍。休暇村リトリート安曇野ホテルは新規オープンからたった1日で休館を余儀なくされ、苦しいスタートとなりました。しかし、再開の際には、休暇村の新しい品質のホテルを楽しみに、多くのお客様にお越しいただき、おかげさまで今年で開業4周年を迎えることができました。そんな日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、4大特典付きの「開業4周年記念宿泊プラン」を4月1日より販売します。

料 金：1泊2食付 22,000円（税込／入湯税別）

※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の1名様料金

※平日1日5室限定



期 間：2024年4月1日（月）～7月12日（金）

※除外日、土曜日・4月27日～5月5日

◆4周年記念特別プラン限定の4大特典

<特典その1>

コース料理のメイン肉料理を「信州プレミアム牛ステーキ」にグレードアップ

「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として認定されたブランド牛です。通常メイン肉料理を、「信州プレミアム牛肉」にグレードアップしてご用意します。



<特典その2>

ホテルオリジナルのお土産1つプレゼント

3種類のオリジナルお土産の中から、1つプレゼントします。



<オリジナルバウムクーヘン>

地元安曇野市のコシヒカリの米粉と安曇野市のお隣大町市の蜂蜜を使用

<オリジナルドリップコーヒーセット>

SDGsの取組として、国際フェアトレード認証豆を使用

<オリジナル柚子胡椒ドレッシング>

全国の休暇村料理長監修。九州産ゆず果汁をたっぷり使用

<特典その3>

選べる朝食 和食または洋食

【和食】釜焚きのコシヒカリをはじめ、総理大臣賞を受賞した会田養鶏場の生たまご、安曇野の食材をふんだんに使用した三段重。

【洋食】信州福味鶏と地元食材などを使用した照り焼きバーガー、総理大臣賞を受賞した会田養鶏場の卵を使用したスパニッシュオムレツなど。

どちらも旬の食材を使用した日替わりスムージーがつきます。

上図：和食の朝食

下図：洋食の朝食



<特典その4>

夕食時、グラスビール（地ビール生）1杯サービス

【安曇野ブルワリー ～安曇野パールエール「Sui」～】

安曇野市の農家が運営しているブルワリーで、自らホップ、ビール麦を栽培し北アルプスの湧き水を使い、100%安曇野産のクラフトビールを生産しています。

安曇野パールエール「Sui」は、北アルプスからの地下水の「水（すい）」、ビール麦穂の



く穂（すい）>、純粋な安曇野産ホップのく粋（すい）>。水・穂・粋のどれも音読みで「すい」と読むところから命名されました。ホップの香りが引き立つ、やさしい苦味が特徴のクラフトビールです。

◆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る会席料理です。



◆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：^{ひげやま}日下山 賢、堀内 和貴

TEL：0263-31-0874 FAX：0263-83-5908

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp