

### 軽井沢マリオットホテル

信州の四季と風土をグラスで旅する、木漏れ日と泡がきらめく軽井沢の夏時間

ナガノワインディスカバリー サマー

## 「NAGANO WINE Discovery 2026～Summer～」を販売

期間：2026年6月1日（月）～ 8月31日（月）

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：大平 兼太郎）では、レストラン「<sup>グリル</sup> Grill & <sup>ダイニング</sup> Dining G」にて、信州の四季と風土をグラスで旅するワインシリーズ「<sup>ナガノ</sup> NAGANO WINE Discovery 2026 <sup>サマー</sup>～Summer～」を、2026年6月1日（月）よりご提供開始いたします。



「NAGANO WINE Discovery」イメージ

その土地、その年ならではの個性が光る「<sup>ナガノ</sup> NAGANO WINE」を、当ホテルのソムリエ・エクセレンスが季節ごとに厳選し、テイastingセットとしてご提案する本シリーズ。風土や気候、季節ごとに移ろう情景をワインの香りや味わいで表現し、五感に訴えかける一杯をお届けいたします。

第二弾となる「NAGANO WINE Discovery 2026～Summer～」では、「爽快感」と「涼やかさ」をテーマに、冷涼な高原気候に育まれた信州ならではのスパークリングワイン2種をセレクト。緑濃い高原を渡る風や澄みきった青空、朝夕のひんやりとした空気感を思わせる、軽やかな酸ときめ細やかな泡が魅力のラインナップを、軽井沢アンワイナリーより取り揃えました。なかでも、淡いサーモンピンクが美しい辛口スパークリングワイン「アンの泡ブランドノワール2023」は、「第13回サクラアワード2026※」にてダイヤモンドトロフィーを受賞するなど、その品質の高さが評価。標高の高い畑で育まれたブドウならではの澄んだ酸と繊細な香りに、冷涼な気候がもたらす引き締まった果実味が重なり、シトラスや青りんご、白い花を思わせる爽やかなアロマが広がります。さらに、瓶内二次発酵による繊細な泡立ちは、高原に立ちこめる朝霧や木漏れ日のきらめきを連想させ、ひと口ごとに軽井沢の夏の情景を描き出します。

信州の高原を渡る爽やかな風とともに「NAGANO WINE」がもたらす清涼なひとときをお楽しみください。

※日本の女性ワイン専門家が審査する国際的なワインコンペティション。2014年創設、現在はアジア最大級かつ最も価値ある大会の一つとされる。

## ■「NAGANO WINE Discovery 2026～Summer～」について

信州の四季を五感で巡る「NAGANO WINE Discovery 2026」。第二弾となる夏は、緑濃い高原を渡る風や澄みきった青空、朝夕のひんやりとした空気感を思わせる、爽快で涼やかな味を纏ったスパークリングワインをご用意しました。軽やかな酸ときめ細やかな泡が印象的な、清涼感あふれるラインナップを中心にセレクトしています。特に、軽井沢唯一のワイナリーである軽井沢アンワイナリーのスパークリングワインは、標高の高い小諸市の畑で育まれた澄んだ酸と繊細な香りに、瓶内二次発酵による上品な泡立ちが重なり、高原の朝霧や木漏れ日のきらめきを思わせる清らかな余韻が広がります。「NAGANO WINE」を通じて、お料理やそのひとときに寄り添う、夏ならではの爽やかな表情をお楽しみください。



「NAGANO WINE Discovery」イメージ

### ・アンの泡ブランドノワール2023

自社栽培のピノ・ノワールとピノ・ムニエをシャンパーニュ方式で醸した、淡いサーモンピンクが美しい辛口スパークリングワイン。熟したりんごやイチジク、木苺を思わせるふくよかな果実香に、ほのかな酵母由来のニュアンスが重なり、奥行きのある香りが広がります。きめ細かな泡は持続的に立ち上り、口に含むとムースのようにやわらかく広がりながら、果実のやさしい甘みと繊細な酸が調和。第13回サクラアワード2026」にてダイヤモンドトロフィーを受賞するなど、その品質の高さが評価されています。

### ・アンの泡ブランドブラン

自社栽培のシャルドネを使用した辛口のスパークリングワイン。シトラスや青りんご、白い花、花の蜜を思わせる華やかな香りに、ピュアでみずみずしい果実味と爽やかな酸味が調和し、軽やかでシャープな味わいが広がります。ほのかな酵母由来のニュアンスとミネラル感、アフターに感じる心地よいほろ苦さが重なり、きめ細やかな泡とともに涼やかな余韻を演出。澄みきった青空と高原を渡る風を思わせる、軽井沢の夏にふさわしい一杯です。

## 「NAGANO WINE Discovery ～Summer～」概要

**日程：**2026年6月1日（月）～ 8月31日（月）

**内容：**以下のワインをグラス一杯ずつご提供

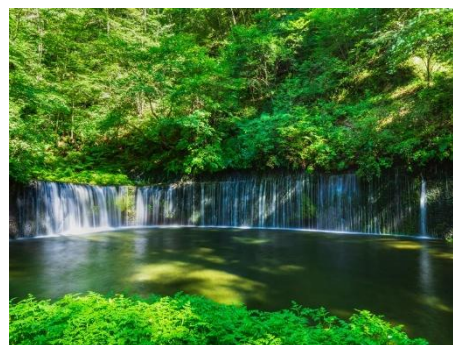
- ・アンの泡ブランドノワール2023
- ・アンの泡 ブランドブラン

**料金：**1名様 3,900円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

## 【NAGANO WINE Discoveryとは】

信州の自然豊かな風土と四季に育まれた「NAGANO WINE」にフォーカスし、当ホテルのソムリエ・エクセレンスが季節ごとに厳選したワインをグラスでお楽しみいただけるテイastingセットです。2026年は「NAGANO WINEで信州の四季を表現する」をテーマに、風土や気候、その時期ならではの情景を香りや味わいで描写し、五感に訴えかけるセレクションをご提案いたします。単体でのご注文はもちろん、お料理やシーンに合わせて、信州ワインの多彩な魅力をご紹介します。



軽井沢の夏の情景（イメージ）

## 【軽井沢アンワイナリーについて】

軽井沢アンワイナリーは、標高の高い冷涼な気候を活かし、自社栽培のブドウによるワイン造りを行う、軽井沢町唯一のワイナリー。主力商品「アの泡 ブランドノワール 2023」は、小諸市産のピノ・ノワールおよびピノ・ムニエを使用し、軽井沢町大日向の醸造所で仕込まれたスパークリングワイン。同ワインは「第13回サクラアワード2026」において最高位ダイヤモンドトロフィーを受賞。これは、2023年10月に誕生した同ワイナリーにとって初リリースでの受賞であり、長野県内からの同賞受賞は初、スパークリングワインとしても国内初の快挙となります。



軽井沢アンワイナリー

## 【軽井沢マリオットホテル J.S.A.ソムリエ・エクセレンス 的場隆史】

2005年J.S.A.認定ソムリエ、2017年ソムリエ・エクセレンス取得。ワイン産地として注目を集める数々の銘醸地でワインを学ぶ。長野県に20数年在住し、NAGANO WINEの可能性と魅力、そしてテロワールや造り手の想いを多くの人に知っていただくことを志し、ホテルソムリエに着任。県のワイン観光や地域の新たな産業にソムリエとして貢献することを目指す。



軽井沢マリオットホテル 的場隆史

### <ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

## マリオットホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、およそ 600 軒のホテルとリゾートを展開するマリオットホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリオットホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリオットホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービスで業界をリードしています。詳しい情報は [www.MarriottHotels.com](http://www.MarriottHotels.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](https://www.marriott.com/bonvoy-moments) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriottbonvoy.com](https://www.marriottbonvoy.com) をご覧ください。

---

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：[press@karuizawa-marriott.com](mailto:press@karuizawa-marriott.com)