

野菜とワインを楽しむ宿泊プラン「ハヶ岳ベジ旅」を 星野リゾートとカゴメが共同企画 ～滞在を通して野菜とワインの美味しさを発見できる2日間～ 開催日：2022年9月8日、14日、21日、22日

星野リゾート（代表 星野佳路、長野県軽井沢町）が運営する「星野リゾート リゾナーレハヶ岳」と、カゴメ株式会社（代表取締役社長 山口聡、本社 愛知県名古屋市、以下「カゴメ」）は、野菜とワインを楽しむ宿泊プラン「ハヶ岳ベジ旅」を共同で企画しました。本プランは、星野リゾートとカゴメによる野菜摂取推進プロジェクト第4弾で、同じハヶ岳エリアに位置するリゾナーレハヶ岳と「カゴメ野菜生活ファーム富士見」で開催します。カゴメ野菜生活ファーム富士見では、野菜の収穫体験や工場見学を行い、リゾナーレハヶ岳でのアペリティフやディナーでは、野菜とワインのマリアージュを堪能します。滞在を通して、野菜とワインの美味しさを発見できる宿泊プランです。開催日は2022年9月8日、14日、21日、22日で、8月5日より販売します。



背景

本企画は、カゴメが2020年1月から始めた野菜摂取推進活動「野菜をとろうキャンペーン」の重要施策『企業・団体との野菜摂取推進プロジェクト』の一環で、星野リゾートとのプロジェクト第4弾です。「リゾナーレハヶ岳」が位置するハヶ岳エリアは、昼夜の寒暖差が大きく、年間の降水量が少ないことからおいしい野菜や果物が育つ地域として知られ（*1）、カゴメ野菜生活ファーム富士見へのアクセスは車で約20分です。また、リゾナーレハヶ岳は、日本有数の日本ワインの生産地である山梨県と長野県の県境にあることから「ワインリゾート」をコンセプトとしています。同じハヶ岳エリアに位置する両施設の野菜の美味しさや地域の魅力を伝えたいという思いが一致し、今回は、ファームとホテルという両施設の特徴を活かした野菜とワインを楽しめる宿泊プランを企画しました。

*1 北杜市ホームページ「北杜市の位置と地勢、面積、気象」

「野菜をとろうキャンペーン」について

2020年1月からカゴメが実施している、日本の野菜不足の解消を目的としたキャンペーン。厚生労働省が推進する「健康日本21」では、1日当たり野菜350g（*2）以上の摂取が推奨されていますが、平成22年～令和元年の「国民健康・栄養調査」（厚生労働省）では平均約60g不足しています。『野菜をとろう あと60g』をスローガンとして、従来の摂取方法にはとらわれない、前向きで楽しい野菜摂取方法を提案しています。

詳細：<https://www.kagome.co.jp/statement/health/yasaiwotorou/>

*2 「厚生労働省 健康日本21」が推奨する1日の野菜摂取目標



「ハヶ岳ベジ旅」の特徴

1 「カゴメ野菜生活ファーム富士見」での野菜にまつわる体験

同じハヶ岳エリアに位置するカゴメ野菜生活ファーム富士見は、野菜や自然と触れ合うことができる体験型「野菜のテーマパーク」です。本プランでは、野菜に詳しいスタッフから説明を受けながら、ミニトマト、ピーマンなどの収穫体験（*3）ができます。工場見学では、普段見ることのできないカゴメを代表する野菜飲料「野菜生活100」の生産工程を見学することができ、ランチで楽しめるのは、施設内のレストラン「^{イル} ^{ファ} ^ア ^ッ ^ジ ^オ」での野菜を使った料理です。



*3 生育状況や天候により、収穫できる野菜の種類は変わる可能性があります。

2 野菜とワインを味わうテラスでのアペリティフ

夕食の前には、客室テラスでのアペリティフが楽しめます。提供するの、野菜を冷たいソースにつけて食べる「バーニャフレッタ」です。彩り豊かな野菜を、塩やオリーブオイル、ホテル特製ディップソースをつけて味わいます。合わせて提供するワインは「ソーヴィニョンブラン2019」（楠ワイナリー/長野県須坂市）です。ソーヴィニョンブラン種ならではの、爽やかさを持ちながら厚みのある果実感がアンチョビの旨味に寄り添い、豊かな味わいを引き出します。ワインが野菜の甘味とほのかな苦味を引き立て、味わいを深めるマリージュを楽しみながら、ハヶ岳の自然を感じられるテラスでの贅沢なひとときを過ごせます。



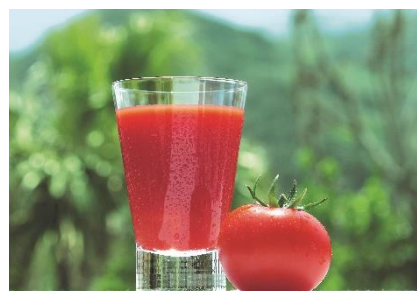
3 野菜とワインのマリアージュを堪能できるディナーコース「Vino e Verdura」 ヴィノ エ ヴェルデューラ

夕食はメインダイニング「OTTO SETTE」で、野菜とワインのマリアージュをテーマにした「Vino e Verdura」を提供します。これは前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで、野菜を主役にした料理と山梨県・長野県のワインを合わせて提供するスペシャルコースです。本プラン限定で用意した小菓子は、さつまいもやトマト、かぶなどの野菜を使い、野菜の収穫をテーマにしています。器には、土の中にある野菜をイメージしたオブジェがあり、その上にある小菓子を、まるで収穫をしているように食べられるのが特徴です。



4 「カゴメトマトジュースプレミアム」と味わうモーニングBOX

野菜やフルーツをメインにした朝食を客室で味わえます。野菜をふんだんに使用したサラダに加え、フルーツ、パン、オムレツ、ヨーグルトなどを数種類のコンディメントとともに、木箱の器で提供します。朝食と一緒に提供するの、夏限定発売の「カゴメトマトジュースプレミアム」です。さらっとしたのどごしと爽やかな香りが朝の目覚めにぴったりです。



5 客室でいつでも楽しめる「カゴメ野菜ジュースバー」

客室には、カゴメの野菜飲料が入った「カゴメ野菜ジュースバー」を用意しました。冷蔵庫の中には、カゴメを代表する「野菜生活100」のオリジナル、ベリーサラダ、マンゴーサラダ、アップルサラダの4種類があり、いつでも好きな味の野菜飲料が楽しめます。



滞在スケジュール例

<1日目>

- 10:30 カゴメ野菜生活ファーム富士見に到着
- 10:40 カゴメ富士見工場ファクトリーツアー（工場見学）
- 12:00 施設内のレストラン「IL FAGGIO」でのランチ
- 13:00 畑にて野菜収穫やフレッシュハーブブーケづくり、ショッピング
- 14:30 リゾナーレハケ岳へ移動
- 15:00 チェックイン
- 16:00 客室テラスでの「バーニャフレッタ」とワインを楽しむアペリティフ
- 17:30 OTTE SETTEにて野菜とワインのマリアージュを楽しむスペシャルディナー「Vino e Verdura」

<2日目>

- 8:00 客室にて「カゴメトマトジュースプレミアム」と味わうモーニングBOX
- 10:00 ピーマン通りの店舗で野菜や野菜を使ったパンを購入
- 11:00 「カゴメ野菜ジュースバー」の野菜飲料を飲む
- 12:00 チェックアウト

「ハケ岳ベジ旅」概要

- 日程 : 2022年9月8日、14日、21日、22日
- 料金 : 67,860円～（大人2名1室利用時1名あたり、税・サービス料込）
- 含まれるもの : 宿泊、夕食、朝食、カゴメトマトジュースプレミアム、バーニャフレッタ、グラスワイン、カゴメ野菜ジュースバー、収穫体験、ワークショップ、工場見学、昼食（IL FAGGIOでのAランチが含まれます。選ぶコースによっては追加料金が発生します。）
- 予約 : 公式サイト (<https://risonare.com/yatsugatake/>) にて7日前までに要予約
- 定員 : 1日1組 *1組は2名まで
- 備考 : カゴメ野菜生活ファーム富士見からリゾナーレハケ岳までは、ご自身での移動です。
料理、ワインは仕入れ状況により、変更になる可能性があります。
本プランの利用は、20歳以上に限ります。

【各社紹介】

星野リゾート リゾナーレハケ岳

建築界の巨匠マリオ・ベリーニが手掛けたデザインホテルです。ホテルのメインストリートには、レストランやセレクトショップが20店舗立ち並び、波の出る屋内プールや、本格的イタリア料理のメインダイニングなどを備えています。



所在地：〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町 129-1

電話：0570-073-055 (リゾナーレ予約センター)

客室数：172室・チェックイン：15:00/チェックアウト：12:00

料金：1泊 24,000円～(2名1室利用時1名あたり、税・サービス料込、朝食付)

アクセス：JR小淵沢駅から車で約5分(無料送迎バスあり)

URL：<https://risonare.com/yatsugatake/>

カゴメ野菜生活ファーム富士見

2019年4月にカゴメが設立した「カゴメ野菜生活ファーム富士見」。コンセプトは、「農業・工業・観光」が一体化した体験型「野菜のテーマパーク」です。ハケ岳の雄大な自然を背景に、野菜と豊かにふれあいながら、農や食、このエリアの魅力を体験できるユニークさが特徴です。未来をもっと“おいしく、楽しく”。「カゴメ野菜生活ファーム富士見」は、野菜と密に過ごす、かけがえのない体験を通して、カゴメならではの新しい「野菜時間」を提案していきます。



所在地：長野県諏訪郡富士見町富士見 9275-1

営業時間：10:30～16:00(火曜定休・臨時休館あり)

*12月～3月まで冬季休業(予定)

URL：カゴメ野菜生活ファーム富士見ホームページ：<https://www.kagome.co.jp/ysfarm/>

カゴメ株式会社ホームページ：<https://www.kagome.co.jp/>

<最高水準のコロナ対策宣言>

<https://risonare.com/yatsugatake/experiences/initiatives-200301/>

【1】衛生管理

星野リゾートでは、コロナ対策の一環として、お客様の健康と公衆衛生を考慮し、以下の対応を行っております。

- ・チェックイン時の検温実施
- ・通常の客室清掃に加え、ホテル館内のアルカリ電解水による清掃と拭き上げ
- ・館内各所に除菌用アルコールを設置
- ・全客室に手指消毒用アルコールを設置
- ・レストラン入店時に全てのお客様へ手指のアルコール消毒を実施
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、食事用トレイの除菌洗浄
- ・フロントにパネルやビニルシートなどのパーテーションを設置
- ・館内での接客業務の際にマスクを着用
- ・スタッフの健康と衛生面の管理徹底(入社前の検温と記録確認)
- ・湿度40%以上を保つ加湿器を全客室に設置(星のや東京、沖縄県内の施設を除く)
- ・レストランにおけるメニューのQRコード化(界ブランド全施設)

【2】3密回避

密閉、密集、密接の3つの「密」を回避する滞在を作るべく、以下の対応を行っております。

- ・大浴場の混雑度がスマートフォンで分かる3密の見える化および混雑予測サービス実施（一部）
- ・滞在中、混雑が確認された場所での、入所・入店規制
- ・レストランの混雑状況を管理し、入店時間の分散化
- ・チェックアウトのフロント精算時に、入列規制を適宜実施

関連資料：[【星野リゾート】コロナ対策まとめ](#)

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 03-5159-6323/FAX 03-6368-6853/E-mail pr-info@hoshinoresort.com

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川 TEL 03-5623-8503