

2025年7月11日

報道関係者各位

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン

【旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン】 信州茅野市の旬を軽井沢で。「蓼科野菜」ブランド化プロジェクトに参画

料理長・白井が茅野市主催「七日月彩ランチ会」にゲストシェフとして登壇

「旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン」（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：尾崎 健太郎、以下、「旧軽井沢 KIKYO」）は、信州の旬の食材を生かし生産者とお客様をつなぐ料理を提供しています。旧軽井沢 KIKYO のこうした取り組みを評価いただき、長野県茅野市が推進する「蓼科野菜」ブランド化プロジェクト（以下、「本プロジェクト」）への参画、および2025年7月26日（土）に茅野市主催の「七日月彩ランチ会」へ旧軽井沢 KIKYO 料理長・白井 健（シライケン）がゲストシェフとして登壇し、蓼科野菜の素晴らしさを特別メニューとともに体験いただく機会を提供いたします。



旧軽井沢 KIKYO のレストラン「à table（ア・ターブル）」、「SONORITÉ（ソノリテ）」では、信州の旬の食材を大切に、地域の生産者とのつながりを重視したメニューづくりを行っています。こうした姿勢から、茅野市が推進する「蓼科野菜」ブランド化プロジェクトの理念と深く合致するものとして、本プロジェクトへの参画をいたしました。さらに、2025年7月26日（土）に茅野市で開催される地域向けランチ会「七日月彩ランチ会」へ、旧軽井沢 KIKYO 料理長・白井 健（シライケン）がゲストシェフとして登壇いたします。これは主催者である茅野市役所よりお招きいただき、「蓼科野菜」の美味しさを特別メニューとともにご紹介する機会となります。

■「蓼科野菜」ブランド化プロジェクトとは

「蓼科野菜」ブランド化プロジェクトとは、長野県茅野市が中心となり、蓼科地域（茅野市、原村、富士見町など）の豊かな自然環境の中で育まれた新鮮な地場産野菜を「蓼科野菜」として統一ブランド化し、観光客や居住者へ訴求力を高めていくことを理念とした取り組みです。このプロジェクトでは、経済の活性化や食育、フードロス削減などを目的として、行政・生産者・飲食店が一体となり、そのおいしさと品質の高さを多くの消費者へ広める活動を行っています。

■「旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン」の想い

旧軽井沢 KIKYO のレストランでは「おかえりなさい」をコンセプトに、信州の食材を用いた料理で国内外から多くのゲストをお迎えしています。その土地ならではの食材の魅力をシンプルに、そして力強く感じていただけるよう、生産者との対話を大切にしながら、季節の食材を無理なく、丁寧に調理することを心がけています。

ここで働くスタッフたちは、取引する生産者のもとを実際に訪れ、土に触れ、風を肌で感じながら、自然とともに生きる人々から多くを学んでいます。またフードロス削減の観点から、規格外や余剰となりやすい野菜を積極的に仕入れ、新メニューに活用する取り組みを行っています。

こうしたホテルの姿勢を茅野市役所より評価いただき、この度プロジェクトへの参画に伴い、旧軽井沢 KIKYO 料理長・白井 健（シライ ケン）が茅野市主催の蓼科野菜を味わう「七日月彩ランチ会」にてゲストシェフとして登壇するご案内をいただきました。こうした機会をはじめ、蓼科野菜の魅力を軽井沢から発信する存在として、これからも地域のつながりを大切にしながら拡大を目指してまいります。

<蓼科野菜を味わう“七日月彩ランチ会”概要>

【開催日】 2025年7月26日(土)

【時間】 12:00~13:30

【会場】 レストラン「ウッドベッカー」

長野県茅野市塚原 1-18-6 ※「オギノ茅野ショッピングセンター隣」

【会費】 3,500円(消費税含む)

【定員】 30名 ※定員に達し次第、予約受付終了

【予約受付】 2025年7月3日(木)~7月15日(火) 15:00

茅野市農林課 0266-72-2101 (内線 402、403)

【メニュー】

- ・乾杯ドリンク(クリアトマトジュース)
- ・蓼科野菜のサラダバー
- ・益郎さんのトマトと千年豆腐の白和え
- ・信州サーモンのマリネと柿澤農園の赤玉ねぎ
- ・朝採れとうもろこしの冷製ポタージュ
- ・宮坂高原野菜直売所のカラフルポテトでごろごろフライ
- ・地粉のペンネ 夏野菜ジェノベーゼ
- ・諏訪美豚のコンフィと蓼科野菜のトマトソース
- ・目の前で焼き上げるフレンチトースト

地元フルーツと一緒に



宮坂高原野菜直売所のカラフルポテトでごろごろフライ

※メニューは食材の調達状況により変更となる場合があります。

■旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン 料理長 白井 健のコメント



「蓼科野菜」という新しい歩みのスタートに、この度関わらせていただけることをとても光栄に思っております。今回のランチ会では、生産者の皆さんが心を込めて育てた野菜をできるだけまっすぐな私たちで、そのままの魅力を感じていただけるように想いを込めました。

料理は想いをつなぐ手段のひとつだと私は思っています。食べることで何かが伝わる。そんな体験のきっかけになれば嬉しいです。

皆さんと地域、お客様とのつながりが広がっていくように願いを込めて、お届けいたします。

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン 料理長 白井 健 プロフィール

1978年、東京都生まれ。

東京調理師専門学校を卒業後、舞浜にある「ホテルオークラ東京ベイ」にて約20年間勤務し、基本から応用、伝統的な料理技術、婚礼、宴会、レストラン業務を学ぶ。

2017年からは長野県軽井沢町内にある「ホテル鹿島ノ森」にて活躍。

2020年より旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトンの副料理長に就任、2023年からは料理長として就任し現在に至る。

■長野県茅野市について

長野県茅野市は、八ヶ岳の西麓に位置する自然豊かな高原都市です。澄んだ空気と美しい風景に恵まれ、四季折々の魅力を楽しめるエリアとして親しまれています。冷涼な気候を活かした高原野菜の栽培が盛んで、新鮮で味わい深い農産物が多く生産されています。また、蓼科高原や白樺湖など観光資源も豊富で、登山や温泉、アウトドアを楽しむ人々に人気です。自然と人が共生する心地よい暮らしが息づくまちです。

■『旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン』概要

「旧軽井沢 KIKYO」は、ヒルトン日本初進出「キュリオ・コレクション by ヒルトン」のホテルとして 2018 年に開業。花の名前でもある「KIKYO (桔梗)」には、ふるさとに帰る「帰郷」という想いが込められています。桔梗の花咲く軽井沢に、何度でも帰ってきてほしいという想いととも、お客様を『おかえりなさい』の気持ちでお迎えしております。

【所在地】〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 491-5

【客室数】50 室

【主要施設】レストラン・ラウンジ・トリートメントスパ・大浴場バンケット・チャペル・フィットネスジム・ギフトショップ

【交通】東京駅から新幹線で約 1 時間。JR「軽井沢駅」から車で 5 分（徒歩 15 分）
碓氷軽井沢 IC より車で 15 分

【公式サイト】<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>



■キュリオ・コレクション by ヒルトンについて

[キュリオ・コレクション by ヒルトン](#)は、世界中の魅力的なデスティネーションにある、約 180 軒の選り抜かれた個性豊かなホテルを展開しています。個性的な建築とデザイン、ワールドクラスのお食事とお飲物、厳選された体験を通じてオーダーメイドのストーリー、唯一無二の時間をお客様に提供します。受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム、[ヒルトン・オナーズ](#)の特典をご利用いただけます。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/curio、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#) をご覧ください。

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン
<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>
コマーシャル S 金井（かない）
TEL：0267-41-6990（代表） FAX：0267-41-6330
MAIL：info@kyukaruizawa-kikyo.com