

ホテルエピナール那須 パンのフェス初出店でシルバー賞に輝いた話題パン「カリクロ」 那須産はちみつ「那須みつ」使用の注目商品をグランドメニューとして通年販売へ



ホテルエピナール那須（所在地：栃木県那須郡、総支配人：濱木大治、以下当ホテル）は、那須の魅力発信を目的に開発したパンが評価されたことを受け、カフェ＆ベーカリー「Komorebi Table」にて期間限定で販売していた商品を、2026年4月1日（水）よりグランドメニューとして通年販売することを決定しました。本商品「カリクロ（LEMON&HONEY）」は、2026年3月6日～8日に横浜赤レンガ倉庫イベントスペースで開催された「パンのフェス 2026 in 横浜赤レンガ」において、「パンのフェスアワード 2025」シルバーアワードを受賞しました。「パンのフェス」は、パンのフェス実行委員会（びあ株式会社・日販セグモ株式会社）が主催するイベントです。那須らしさを表現した味わいと地域素材を活かした香り高いパンとして評価され、多くの来場者から支持を集めました。

パンのフェス詳細：<https://pannofes.jp> パンのフェスアワード 2025 詳細：<https://pannofes.jp/award2025/>

■日本最大級のパンイベントで初出店ながらシルバー賞を受賞

累計約160万人以上が来場する日本最大級のパンイベント「パンのフェス 2026 in 横浜赤レンガ」に、当ホテルのカフェ＆ベーカリー「Komorebi Table」が初出店しました。イベント内で実施された「パンのフェスアワード 2025」では、エントリーされた約60点の新作パンの中から、事前投票および来場者投票を経て各賞が決定され、「カリクロ（LEMON&HONEY）」がシルバー賞を受賞しました。専門店が並ぶ中での受賞となり、高い評価を得た商品です。



横浜赤レンガで行われた「パンのフェス 2026」

■受賞を記念し通年販売する話題パン「カリクロ（LEMON&HONEY）」

受賞を機に注目が高まる「カリクロ（LEMON&HONEY）」は、「那須らしさ」と「美味しさ」を両立させた商品です。発酵バターを練り込んだクロワッサン生地を焼き上げ、甘酸っぱいレモンクリームとレモンのはちみつ漬けを組み合わせました。表面にはハニーバターとごらめを施し、焼き上げることで、ザクツとした食感とカリツとした歯触りを実現しています。さらに仕上げに、那須高原の山花から採れたはちみつ「那須みつ」とレモンゼストを加え、香り豊かに仕上げました。地域素材の個性と食感のコントラストが楽しめる一品として、イベントでも高い評価を獲得しています。

本商品を手掛けた製菓料理長は、「初出店での受賞を大変嬉しく思っております。応援して下さった皆様、誠にありがとうございました。来年はグランプリ受賞を目指し、さらに美味しいパンづくりに励んでまいります」とコメントしています。



「パンのフェスアワード 2025」シルバー受賞者（左端：エピナール那須製菓料理長）

■那須の魅力を体験できるカフェ＆ベーカリー「Komorebi Table」

当ホテルのカフェ＆ベーカリーでは、ホテルメイドのパンを通じて那須の魅力を発信しています。店内にはガラス張りの製パン室と専用窯を備え、焼き上がる香りや職人の手仕事を間近で感じながら、出来立てのパンを楽しめる空間を提供しています。また、那須の地産乳製品やブランド卵「那須御養卵」を使用したスイーツ、ドリップ式で提供するコーヒーとともに、四季折々の那須の自然を感じながら過ごす時間を提案しています。さらに、累計販売数27,000本以上の「ソフトフランス」など、地域性と商品力を兼ね備えたラインアップも好評です。

【パンのフェスアワード 2025「シルバーアワード」受賞商品概要】

商品名称：「カリクロ（LEMON&HONEY）」

販売場所：ホテルエピナル那須 メインタワー1階
ベーカリー&カフェ「Komorebi Table」

販売期間：2026年4月1日（水）より通年販売

営業時間：カフェ 9:30～17:00（L.O. 16:45）

ベーカリー 9:30～16:00

料金：550円（税込）

お問い合わせ：0287-78-6000（ホテル代表）

公式ウェブサイト：https://www.epinard.jp/restaurant/komorebi_table/



■「ホテルエピナル那須」概要



【名称】ホテルエピナル那須

【所在地】〒325-0302 栃木県那須郡那須町大字高久丙1番地

【アクセス】

東北自動車道「那須」I.C.から車で約10分

東北本線「黒磯」駅からタクシーで約20分

東北新幹線「那須塩原」駅からタクシーで約30分

東北新幹線「那須塩原」駅からシャトルバスで30分（要予約）

【階数】メインタワー 地上13階建／アネックスタワー 地上14階建

【客室】314室

【レストラン・カフェ】レストラン3店舗、カフェ&ベーカリー1店舗、ワイン&カクテルバー1店舗

【館内施設・設備】温泉大浴場・露天風呂／室内温水プール／リラクゼーション／アクティビティ／フォレストエリア／体験工房／ショッピングプラザ／フロント／ロビー／無料Wi-Fi完備

【お問い合わせ】TEL: 0287-78-6000（代） 公式ウェブサイト：<https://www.epinard.jp/>

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要

社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー41階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数／客室数	国内 183棟／25,455室（レジデンス38室を除く、2026年3月1日時点）
従業員数	12,008名（2026年3月1日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



GoTo Pass
by ICONIA

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国180棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が2025年5月29日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

【取材に関するお問合せ先】

ホテルエピナル那須 セールス&マーケティング 木原/寺崎

TEL: 0287-78-6767（直通）／E-mail: kokoro.kihara@iconia.co.jp/yui.terasaki@iconia.co.jp