

ハケ岳高原ロッジ
約 50 年前の“味の記憶”を再現！
「りんご和牛信州牛のビーフシチュー」9/1 誕生！
じっくり煮込んだ伝統デミグラスソースで味わうディナーコースの新名物メニュー



ハケ岳高原ロッジ（所在地：長野県南佐久郡南牧村、総支配人：永瀬康夫、以下当ホテル）は、クラシカルなロッジの雰囲気になじむ新しい新たな名物メニューとして、「りんご和牛信州牛のビーフシチュー」を 2026 年 9 月 1 日から通年で、レストラン花暦（はなごよみ）のディナーコースのメインディッシュとして提供します。肉の旨みと甘みが特徴のりんご和牛信州牛をじっくり煮込み、約 50 年前の開業当時に使われていたデミグラスソースを、古くから勤務するスタッフへのヒアリングをもとに再現。信州の味覚に開業当時の“味の記憶”を重ねた、当ホテルならではのビーフシチューに仕上げました。

■約 50 年前の伝統を受け継ぎ、りんご和牛信州牛で仕立てる新たな名物メニュー

肉の旨みと甘みが特徴の地元ブランド牛「りんご和牛信州牛」を、ほろりとほどけるやわらかさになるまでじっくり煮込み、コクと酸味のバランスを大切にデミグラスソースを合わせました。付け合わせのマッシュポテトには、長野らしくりんごのピューレを混ぜ込み、牛肉の旨み、デミグラスソースのコクと酸味、りんごの風味が引き立て合う味わいにもこだわりました。家庭でもなじみ深いビーフシチューに、地元のブランド牛と当ホテルならではの工夫を重ね、肉そのものの魅力を味わう「牛肉料理」へと仕立てました。親しみのある洋食に信州らしさを重ねた、ハケ岳高原ロッジの新たな名物メニューです。

■開業当時の“味の記憶”を手掛かりに、伝統のデミグラスソースを再現

開発のきっかけは、クラシカルな建物の雰囲気にふさわしい、ホテルを象徴する名物メニューを作りたいという思いでした。そこで、洋食を代表するビーフシチューに着目し、約 50 年前の開業当時に使われていたデミグラスソースを取り入れることにしました。当時のレシピは残されていなかったため、古くから勤務するスタッフへのヒアリングをもとにアレンジ。当時の“味の記憶”を手掛かりに、りんご和牛信州牛の魅力を引き立てる現在の味へと仕立てました。

■信州の味覚を楽しむ洋食フルコース

夕食では、このビーフシチューをメインディッシュに、季節と地元の食材を生かした洋食フルコースをご用意します。信州木の子やそばの実、信州サーモン、八ヶ岳高原ヨーグルトなど、地域の食材を随所に取り入れ、メインディッシュとともに信州の味覚をご堪能いただけます。



りんご和牛信州牛ディナーコース概要

名称：【高原の美食旅】伝統のデミグラスが引き立てる「りんご和牛信州牛シチュー」を味わうひととき！2食付

場所：レストラン花暦（はなごよみ）

期間：2026年9月1日（火）～通年提供

時間：17:30～21:00（L.O.20:30）

宿泊料金：1泊2食付き 大人お一人様 15,000円～

※宿泊税 200円が別途かかります。



【お品書き】

オードブル：小海老と信州木の子のサラダ仕立て、えごまの実を散らして

スープ：そばの実ポタージュ

魚料理：信州サーモンと蓮根の白ワインクリームソース

肉料理：りんご和牛信州牛のシチュー～八ヶ岳高原ロッジ伝統のデミグラスソース～

デザート：八ヶ岳高原ヨーグルトのクリームダンジュ、季節の果物を添えて

※すべて消費税込みです。

※季節や仕入れ状況により内容が変更となる場合があります。

※画像はイメージです。

ご予約・お問い合わせ先：[宿泊予約](#) TEL：0267-98-2131

公式ウェブサイト：<https://www.yatsugatake.co.jp/>

【八ヶ岳高原ロッジ】

コナシやシラカンバなどの木々に囲まれた八ヶ岳高原ロッジは、豊かな自然を感じられる高原リゾートホテル。最寄りの「野辺山駅」は、JR 小海線に属する、JR グループで最も標高が高い駅で、ホテルまでは約 15 分のアクセスです。趣のある天然木の柱や梁を備えたロビーがお出迎えします。ゲストルームは 8 タイプ 68 室で、ベッドルームとリビングルームが分かれた「北館スーペリアツイン」や、2 面の窓とバルコニーから眺望を楽しめる「中央館ジュニアスイート」などがあり、レストランは本格的なフランス料理を提供する「ル・プラトー」と、地場の食材を使った洋食を味わえる「レストラン花暦」でお好みに合わせてお選びいただけます。ホテル東側の「陶芸工房」では陶芸体験ができ、テニスコートやスノーシューレンタルもご用意しています。



住所：〒384-1302 長野県南佐久郡南牧村海ノ口 2244-1

TEL：0267-98-2131

チェックイン：15 時／**チェックアウト：**11 時

客室数：68 室

【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44 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 182 棟 25,487 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 8 月 1 日現在）
従業員数	12,473 名（2026 年 8 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】



「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 日に始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコンア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局
株式会社トランスミッション
TEL : 03-6802-8048 E-mail : iconia@tmcl.jp