

生産者とシェフたちの共演、信州の食の饗宴。
アグリシャスパーティー ～おいしい信州ふーどのつどい～
開催のお知らせ

株式会社ホテルメトロポリタン長野（長野県長野市南石堂町1346番地／代表取締役社長・総支配人 佐藤 匡）は、2026年10月10日（土）に、こだわりの技術を持つ農畜産物の生産者と、卓越した感性を持つホテルシェフたちが、双方の想いを共有・共感することで作り上げる社交の場「アグリシャス パーティー ～おいしい信州ふーどのつどい～」を開催します。本イベントは、農業（アグリカルチャー）と美味しさ（デリシャス）を融合させた、食材王国 長野県の魅力を最大限発信する賞味会イベントです。

●開催日時

2026年10月10日（土） 受付16:00 開宴17:00

●開催場所

ホテルメトロポリタン長野 3階宴会場「浅間」

●販売価格（飲み物込み、消費税・サービス料込み）

大人（18歳以上）お一人様12,000円

年少者（6歳以上17歳以下）お一人様5,000円

幼児（5歳以下）無料

●予約販売期間

2026年8月3日（月）10:00 ～ 2026年10月 5 日（月）17:00まで

●予約方法・支払方法

①インターネットによる予約・事前決済：JRE MALLによる事前クレジットカード決済

②お電話によるご予約・当日現金支払い：026-291-7003 宴会予約（10:00～17:00）

※開催日当日は、現金のみの対応となります。クレジットカード決済、電子マネー決済、バーコード決済はご利用いただけません。

●後援（順不同）

長野県 東日本旅客鉄道株式会社 長野事業本部 株式会社ステーションビルMIDORI

●特徴・見どころ

前回開催満足度98% (※) の「社交の場」が再び。長野県産食材の魅力を味わう特別賞味会

昨年は、2025年9月に開催し、参加者の98%から「満足」との高い評価をいただいたイベントが、この度、内容を進化させて第2回の開催を迎えることとなりました。

※前回開催（2025年9月24日）のイベント参加者へウェブアンケートによる回答（対象者数177名/回答数36件/回答率20.3%）

見どころ1 生産者とシェフが深く向き合う「食材マッチング制」の導入

提供する料理の主要な食材は、「長野県産」を使用した特別料理です。本イベントは、1つの生産物（生産者）に対して1名のホテルシェフが専任 (※) となる「食材マッチング制」を導入。担当シェフが事前に生産者の圃場（ほじょう）を直接訪れて、こだわりを深く学び、そこで得たインスピレーションをもとにメニューを考案しました。視察した圃場等は、約30か所にも及びます。考案した新メニューは、総料理長 上海正博（じょうかい まさひろ）による厳格な最終審査を受け、クリアした料理のみをご提供いたします。

※料理内容によっては、調理部全体で担当する料理もあります。

見どころ2 「料理で地域課題を解決したい！」長野市内の高校生たちとの共同開発

今回は新たな取り組みとして、日頃からボランティア活動を行っている長野市内の高校生たちが、イベントの企画・運営に参画します。「料理を通じて地域の課題を解決したい！」という高校生たちの熱い想いをホテル側が受け止め、フードロス削減の観点から、流通過程で規格外となり、廃棄の可能性がある野菜等を利活用したパーティー料理を共同で開発しました。高校生たちが一生懸命考え、心を込めた料理で、ご参加いただく皆さまをおもてなしいたします。

●事前取材

連絡先：株式会社ホテルメトロポリタン長野 営業部 営業企画グループ

電話：026-291-7004

担当者：渡辺・田中・高橋

Mail：toshi-watanabe@metro-n.co.jp

受付期間：月曜～金曜 10:00～17:00

●当日取材

パーティー当日の取材（会場の様子、来場者・生産者へのインタビュー等）も可能です。ご希望の方は、事前に上記連絡先までご連絡いただきますようお願い申し上げます。

●昨年開催の模様（外部リンク）：NBS長野放送ニュース番組「みんなの信州」
「おいしい信州ふーど～上海総料理長の饗宴～」

https://youtu.be/YWiauETzgO8?si=pssH9Xce-l2_5uOG



●昨年開催時の料理画像・会場画像（開催日：2025年9月24日）



信州小川村 久保田さんの甘い“ミディトマト”のカプレーゼ



長野市篠ノ井小森 滝澤さんの想いが詰まった信州の伝統野菜“小森茄子”のイタリアングラタン



信州信濃町 佐藤さんの甘酸っぱい“ナツハゼ”と“信州オレイン豚”のブレイゼ



“ブラウンマス”のいくら醤油漬けと“アメマス”のつけ寿司・“信州サーモン”のお造り



長野市中条 “信州鹿肉”の山椒香る香草クルート仕立て ソースグランヴヌール



“信州産牛フィレ肉”のパイ包み焼き トリュフ香る赤ワインソース



須坂市 キノコ村の“野生種えのき”の田舎汁（たもぎ茸・とき色ひら茸・甘シャキえのき）



信州白馬村 平瀬さんの“フルーツほおずき”を使った太陽の子のライフルとオレンジチェリーのグラフティ



信州安曇野 百瀬さんの夏いちごを使ったナポレオンパイとバニラシャンティとミルフィーユガトー仕立て



会場内には、信州産の食材を使用した料理を約40種類用意。（ビュッフェ形式）各料理ブースには、シェフたちが並び、お客様に生産者の想いを語りながら料理をサービスする。生産者の皆さまにもご来場いただき、上海総料理長と一緒に生産者のこだわりを発表。

●昨年の圃場視察画像（実施日：2025年7月～9月 視察数：14箇所）



小森茄子圃場視察（長野県長野市）
2025年7月23日



なつはぜ圃場視察（長野県信濃町）
2025年7月30日



きのこ栽培視察（長野県須坂市）
2025年8月8日



信州サーモン生簀視察（長野県大町市）
2025年8月8日



信州牛プレミアム牛肉
牛舎視察（長野県山ノ内町）
2025年8月21日



野菜卸業者視察（長野県長野市）
2025年8月26日



夏いちご圃場視察（長野県松本市）
2025年8月26日



りんご圃場視察（長野県安曇野市）
2025年8月26日



ぶどう圃場視察（長野県塩尻市）
2025年8月26日



西山大豆圃場視察（長野県長野市）
2025年8月26日



野菜圃場視察（長野県長野市）
2025年9月1日



食用バラ圃場視察（長野県中野市）
2025年9月1日



ルバーブ圃場視察（長野県小布施町）
2025年9月1日



フルーツほおずき圃場視察（長野県白馬村）
2025年9月7日

今年は、6月から圃場視察を開始し、上記14箇所を含めた約30か所の圃場等を視察予定。（現在進行中）
視察エリアは、前回視察の北信エリア・中信エリアに加え、南信エリア（南信州）まで拡大。