



2026年8月20日(木)

株式会社ホテルメトロポリタン長野

【開業30周年記念】

ホテルメトロポリタン長野が贈るプレミアムクリスマスケーキ
30年分の感謝を込めてストロベリー30個を使用した
「フロレゾン・ディヴェール」を10月1日（木）から予約受付開始

株式会社ホテルメトロポリタン長野（所在地：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11月に開業30周年を迎えることを記念し、これまでの感謝の意を込めたプレミアムクリスマスケーキ「フロレゾン・ディヴェール」の予約受付を2026年10月1日（木）から開始いたします。



■ 開発の背景と30周年の想い

ホテルメトロポリタン長野は、長野冬季五輪の開催に合わせ、国内外から訪れる多くのお客様をお迎えする拠点として1996年11月に開業いたしました。以来、地域の皆様をはじめとする数多くのお客様に支えられ、2026年11月に30周年という節目を迎えます。これまで当ホテルで大切な時間を過ごして下さったすべてのお客様へ、心からの「感謝の気持ち」を伝えるため、総料理長とシェフパティシエが技術と情熱を注ぎ込み、特別なクリスマスケーキを開発いたしました。大切な人と過ごす聖なる夜を、この特別なケーキと共に祝いしていただき、笑顔あふれる素晴らしい未来へ繋がってほしいという願いが込められています。

■ホテル 開業30周年記念クリスマスケーキ「フロレゾン・ディヴェール」 概要

フラワーブーケをイメージした、30周年の節目にふさわしい贅沢な数量限定のクリスマスケーキです。

●華やかなビジュアルと「30」のこだわり

ケーキボックスを開けた瞬間に歓声が上がるような、色鮮やかで華やかなデコレーション。30周年の感謝の数にちなみ、贅沢に「30個のストロベリー」をあしらいました。（※1）

●高級チョコレートの贅沢な味わい

100年以上の歴史を誇るフランスの老舗チョコレートブランド「ヴァローナ」のホワイトチョコレートとストロベリーチョコレートを使用。チョコレートのフレッシュな甘みと、ストロベリーの甘酸っぱさを、芳醇なバニラの風味が優しく包み込みます。

●信州の恵みを味わう「しっとり生地」

ケーキの土台となるスポンジには、地産地消にこだわり「信州産の小麦粉」を使用。独自の製法で水分をしっかりと保ち、しっとりとした口溶けを実現しました。

※1：トッピングおよびサンドを含めた全体の合計使用数です。

【商品詳細】

- ・商品名：ホテル開業30周年記念クリスマスケーキ「フロレゾン・ディヴェール」
- ・限定数： 限定10個
- ・価格： ￥12,000（税込）
- ・サイズ： 直径約18センチ 高さ約20cm ※デコレーションにより前後します。

■ クリスマスケーキ シャンティ・フローズ2026 –Merci メルシーー 概要

開業30周年特別クリスマスケーキとは別に、毎年ご好評をいただいているクリスマスケーキも販売いたします。しっとりとした焼き上げたスポンジに、バニラビーンズが豊かに香る芳醇な生クリーム。甘酸っぱいストロベリーと相性抜群のクリスマスケーキです。

【商品詳細】

- ・商品名：シャンティ・フローズ2026 –Merci メルシーー
- ・限定数：180個
- ・価格： ¥6,000（税込）
- ・サイズ：5号サイズ（直径約15cm）



■ 予約販売・引渡方法

予約期間：2026年10月1日（木）～12月8日（火）

引渡期間：2026年12月24日（木）～12月25日（金）

引渡場所：ホテルメトロポリタン長野 2階 特設カウンター

予約方法：ホテル公式ホームページよりご予約（事前クレジットカード決済）

■ 本件に関するメディア関係者からのお問い合わせ先

株式会社ホテルメトロポリタン長野 営業企画G 田中 高橋 渡辺

TEL：026-291-7004（対応時間10:00～17:00）

E-mail：kikaku.ngn@nihonhotel.com