

－ ウェルネスリゾート軽井沢で、心も身体も満たされる忘れられない夏を。－
夏のキレイと元気を応援する「きのこメニューフェア2026」開催！
ホクトのきのこを使った合計28品の絶品“きのこで菌活”メニューが勢揃い！



ホクト株式会社(本社:長野県長野市、代表取締役社長:水野雅義)は、軽井沢プリンスホテル、軽井沢・プリンスショッピングプラザとコラボレーションし、ホクトのきのこを使った限定オリジナルメニューを全24店舗で提供(次頁参照)する「きのこメニューフェア2026」を2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間に開催いたします。

古くから、訪れる方に「屋根のない病院」と呼ばれる軽井沢は、爽やかな気候と豊かな自然に恵まれた日本有数の避暑地であり、『ウェルネスリゾート軽井沢』という観光コンセプトも提唱されています。一方、きのこは「菌食材の王様」という別名を持ち、夏の身体に嬉しい栄養素が豊富に含まれ、夏を元気に過ごしたいすべての方を応援する食材でもあります。

フェアを通し、夏の軽井沢を訪れる多くの皆様に、夏の元気に嬉しい絶品きのこメニューを味わっていただき、軽井沢で過ごす楽しく思い出深い時間の一助になれば嬉しい限りです。また、対象きのこメニューをご注文いただくと、先着でフェアオリジナルきのこ組グッズもプレゼントいたします。

軽井沢の爽やかな風に包まれながら、この夏だけの特別なきのこメニューを味わい、心も身体も健やかに軽井沢の夏をご満喫ください。

「きのこで菌活」とは？

「菌活」とは、きのこを食べて身体の内側から健康で美しくなる食習慣のこと。ビタミン・ミネラル・食物繊維などを豊富に含むきのこは、腸活、肌活、筋活、脳活、妊活、眠活、温活、痩せ活など様々な理想を叶えてくれます。「菌」は訓読みで「きのこ」と読み、菌類であるきのこは菌そのものだけを食べられる唯一の食材で、「菌食材の王様」と呼ばれています。



きのこメニューフェア2026

【期間】 2026年7月1日(水)～8月31日(月)

【場所】 軽井沢プリンスホテル、軽井沢・プリンスショッピングプラザの飲食店 計24店舗

【概要】 ホクトのきのこを使ったオリジナルきのこメニューをご提供(合計28品)

先着でフェアオリジナルきのこ組グッズをプレゼント

※プレゼントはA5クリアファイル・シールのいずれかとなり、メニューにより異なります

【特設ページ】

<https://www.hokto-kinoko.co.jp/karuizawa-menufair2026/>

※2026年7月1日(水)公開予定



夏のキレイと元気を応援！絶品きのこで菌活メニュー

軽井沢 味の街

中国料理 月季花



きのこ黒毛和牛の
オイスターソース炒め
¥4,290(税込)

“美容ビタミン”と呼ばれるビタミンB2の豊富なきのこタンパク質の豊富な牛肉で、紫外線に負けない夏の肌ケアを応援！

軽井沢 味の街

中国料理 月季花



きのこのガーリック
黒胡椒炒め
¥1,980(税込)

100gあたり約20kcalと低カロリーなきのこをたっぷり使ったヘルシーメニュー。豊富な食物繊維で腸ケアもサポート！

軽井沢 味の街

中国料理 月季花



きのこ鶏の土鍋ご飯
¥1,870(税込)

きのこには“免疫の要”と呼ばれる腸をケアする食物繊維が豊富。タンパク質を含む鶏肉と合わせることで免疫維持を応援！

軽井沢 味の街

門前洋食 藤屋



グリルきのこ
信州福味鶏のソテー
¥2,800(税込)

きのこに豊富な抗酸化成分「エルゴチオニン」と鶏肉の良質なタンパク質が夏に輝く健康的なお肌をサポート！

軽井沢 味の街

築地 ハレの日



海鮮丼とまいたけ天ぷらセット
¥2,500(税込)

※数量限定となります。

きのこに豊富なカリウムは夏の倦怠感対策にぴったり。魚介類の良質なタンパク質と合わせて暑い夏の疲れケアをサポート！

軽井沢 味の街

熟成和牛焼肉エイジング・ビーフ



きのこ鬼おろし冷麺
¥1,490(税込)

きのこは100g約20kcalとヘルシーなうえ、きのこ大根おろしに豊富な食物繊維が腸を整えて夏のキレイを応援！

軽井沢 味の街

熟成和牛焼肉エイジング・ビーフ



きのこ盛合せ
¥1,200(税込)

きのこには、腸内細菌のエサとなり腸内環境を整える食物繊維がたっぷり！健康な腸は夏の美容と健康に役立ちます！

軽井沢 味の街

ソースかつ丼 明治亭



おろしきのこそばと
ミニヒレソースかつ丼セット
¥2,300(税込)

免疫維持に役立つきのこ「βグルカン」と大根おろしの辛み成分、豚肉のタンパク質が夏の免疫維持に役立ちます！

軽井沢 味の街

ラスタジオーネ軽井沢



信州黄金卵と生ハム・
3種キノコのカルボナーラ
トリュフの香り
¥2,640(税込)

きのこに豊富なビタミンB群と卵のビタミンAが夏の健康な肌を保ち、紫外線に負けない肌へとサポート！

軽井沢 味の街

御曹司 きよやす庵



信州米豚ときのこの
ホイル焼き御膳(ピリ辛みソース)
¥2,680(税込)

※各日20食限定となります。

きのこに豊富な食物繊維と発酵食品の味噌で“健康の要”と呼ばれる腸を整え、夏の元気を応援します！

フードコート

信州味噌らーめん喜悅



きのこ豚こま丼セット
¥1,290(税込)～

※ラーメンとのセット価格になります。

きのこ豚肉に豊富なビタミンB群がエネルギー代謝を助け、夏のスタミナチャージを応援！ビタミンやミネラル補給にも！

フードコート

プロイロ軽井沢



きのこプルコギビビンバ
¥1,480(税込)

ビタミンB1の豊富なきのこ糖質の豊富なご飯でエネルギー補給！きのこのうま味たっぷりでお腹をそそります！

フードコート

信州ぐるめ農場



信州きのこおやき
豚汁セット
¥860(税込)

きのこに豊富な「βグルカン」と野菜の食物繊維で“健康の要”である腸から健康に！免疫維持で暑さに負けない身体へ！

フードコート

備中手延うどん びんむぎ



3種のきのこの
つけ汁うどん
¥1,280(税込)

きのこことどんの食物繊維で“健康の要”の腸を整える！きのここと豚肉のビタミンB群は日差しを受けた目のケアにも◎

フードコート

軽井沢腰塚



きのこベリーハムの
クロックマダム
¥1,980(税込)

“美容ビタミン”と呼ばれるビタミンB2の豊富なきのこ、タンパク質の豊富なハム、卵で夏の健やか肌を応援！

フードコート

軽井沢フラットブレッズ



きのこのミネストローネ
¥700(税込)

たっぷりのきのこ・野菜の食物繊維が腸のキレイを後押し！うま味の詰まったスープでほっと一息リラックス！

— フードコート —

アトリエカフェ&デリ



信州産きのこ
エビのアヒージョ

¥880(税込)

きのこのオルニチンとエビのアスタキサンチンが
良質な睡眠をサポート！オルニチンはアルコール
ケアにも役立ちます♪

— ウェスト —

ムーミンカフェ軽井沢



5種のキノコと
ハンバーグのドリア

¥2,200(税込)

ビタミンB1の豊富なきのこ、タンパク質の豊富
なハンバーグでスタミナアップ！夏の元気を応援
します♪

— ウェスト —

ムーミンカフェ軽井沢



5種のキノコとベーコンの
クリームパスタ

¥1,980(税込)

きこには睡眠の質を保つオルニチンが豊富。
きこの旨味とクリームの味わいでホッと一息
つける一品です。

— ニューウェスト —

デリフランス



シャンピニオン

¥530(税込)

※数量限定となります。

きこに豊富な免疫維持に役立つ「βグルカン」と
玉ねぎの殺菌成分「硫化アリル」の組み合わせで免
疫維持を後押し！

— ニューウェスト —

旬粋カレー工房



きのこカレー

¥1,600(税込)

※数量限定となります。

きこに豊富なビタミンB1は、ごはんには豊富な糖
質を代謝してエネルギーに変えることで夏のスタ
ミナを応援します。

— ニューウェスト —

信州そば処 やまへい



きのこ天ぷら
ぶっかけ蕎麦

¥2,200(税込)

※各日20食限定となります。

夏に嬉しいビタミン・ミネラルの豊富なきのこ
とアミノ酸の豊富な蕎麦の組み合わせで、夏の疲れ
を癒します。

— イースト —

軽井沢バーベキューテラス



軽井沢プラン

¥4,800(税込)

きこに豊富な“代謝ビタミン”のビタミンB群と
お肉のタンパク質でスタミナチャージ！夏の
元気を後押しします♪

— ニューイースト —

自家製生麺専門 プレミアム
ボタパスタ カフェリゾート



きのこ野菜の
ペペロンチーノ

¥1,595(税込)

きこに豊富な食物繊維が“健康の要”の腸を整え
て夏の元気を応援♪きのこのうま味とニンニクの
香りが食欲をそそる！

— ニューイースト —

サクレ フルール



エスカルゴとキノコの
オープン焼き

¥1,900(税込)

きこのビタミン・ミネラルとエスカルゴの
タウリンが暑い夏の疲れを癒す一品。きのこ
とニンニクの香りで食欲もアップ♪

— ツリーモール —

ドッグデプト+カフェ



ハンバーグプレート
〜舞茸とトマトソース〜

¥1,925(税込)

※数量限定となります。

きこに豊富で強力な抗酸化成分の「エルゴチオ
ネイン」とトマトの「リコピン」が夏の美容ケアを
強力にサポート♪

— ガーデンモール —

出汁と信州ごはん佐久屋本店



揚げ出し豆腐の
エリンギ添え

¥800(税込)

※各日10食限定となります。

低カロリーで食べ応えのあるきのこ豆腐を
使ったヘルシーな一品。揚げ出しにすることで
大満足の一品に♪

— プリンズホテルイースト —

すき焼しやぶしやぶ鉄板焼 爽風



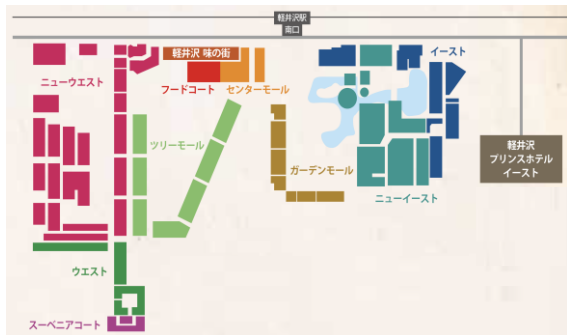
トマトときのこ
黒毛和牛のすき焼き

¥18,000(税込)

※別途サービス料を13%加算いたします。

ビタミンB群を含むきのこタンパク質が豊富な
お肉を組み合わせた、満足感のある一品。夏にうれし
いしっかりとした食べごたえでお楽しみいただけます。

■エリアMAP



■フェア掲出物 (一例)



▲参加店舗
メニューPOP

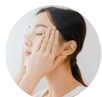


◀フェアポスター



■ **ダイエットに！**

低カロリーで食物繊維が豊富なため、ヘルシー料理の強い味方です。



■ **紫外線対策に！**

美容ビタミンとも呼ばれるビタミンB2がお肌の健康をサポート。



■ **腸を整える！**

食物繊維が腸の老廃物の排出を促すと共に善玉菌のエサとなり腸を整えます。



■ **夏バテ対策に！**

汗で失われやすく、不足すると倦怠感につながるビタミンB1やカリウムが、暑さに負けない元気な身体づくりを応援します。



■ **ぐっすりサポート！**

オルニチンが睡眠の質を保ち、気持ちのよい目覚めをサポートします。



■ **体調管理をサポート！**

βグルカンが免疫維持を助け、風邪や不調に負けない身体づくりを応援します。



■ **リラックスしたい時に！**

GABAやオルニチンが交感神経や副交感神経に働き、気持ちを落ち着かせます。



■ **アルコールケアに！**

肝臓で重要な働きをするオルニチンの働きで、アルコールケアをサポートします。



■ **スタミナチャージに！**

ビタミンB1がエネルギーチャージを助けて夏の元気をサポートします。



■ **スポーツに！**

きのこに豊富な「潤滑栄養素」は食べたものを身体の中で働かせることで、効率の良いエネルギーづくりや筋肉・骨づくりに役立ちます。



■ **夏冷え対策！**

葉酸やナイアシンはエネルギー代謝に関わり、血行を正常に保つため、夏の冷房などによる冷え対策に役立ちます。



■ **丈夫な骨づくりに！**

ビタミンDがカルシウムの吸収を助けることで、お子様の成長やケガをしにくい骨づくりに役立ちます。

会社情報

会社名……………ホクト株式会社
代表……………代表取締役社長 水野雅義
所在地……………長野県長野市南堀138-1
公式サイトURL ……<https://www.hokto-kinoko.co.jp/>

■ 本リリースに関するお問い合わせ ■

ホクト株式会社 営業推進部 営業企画課 伊藤(いとう)・徳田(とくだ)
TEL: 026-243-3115/mail: risa.itou@hokto-kinoko.co.jp・misaki.tokuda@hokto-kinoko.co.jp