

安曇野蝶ヶ岳温泉 ほりで一ゆ～四季の郷

教育旅行のご案内



施設情報

■ 宿泊室

4 1 室 最大 2 2 0 名

＜本館 3 階＞ 全室トイレ付き

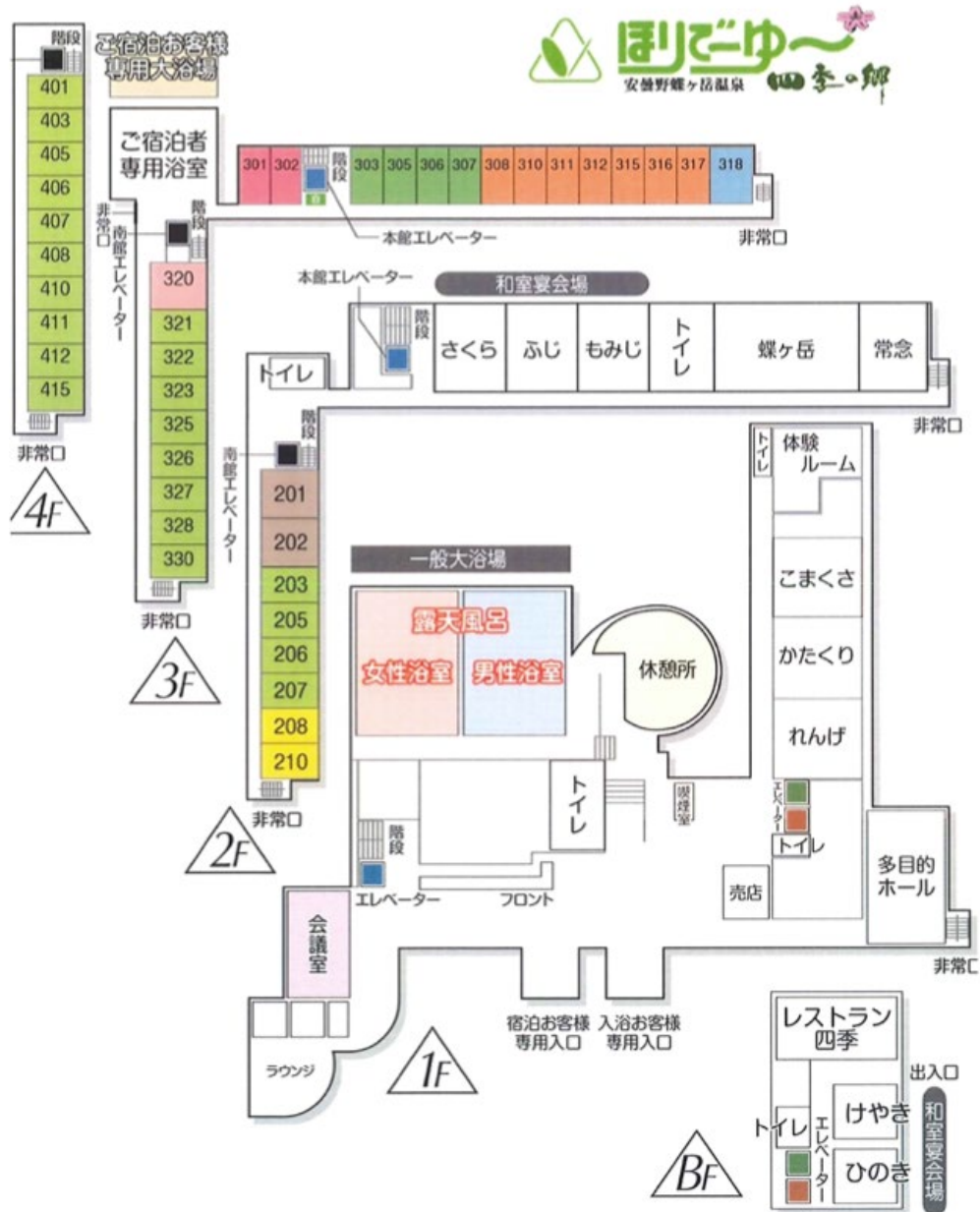
＜南館 2． 3． 4 階＞ 全室バス・トイレ付き

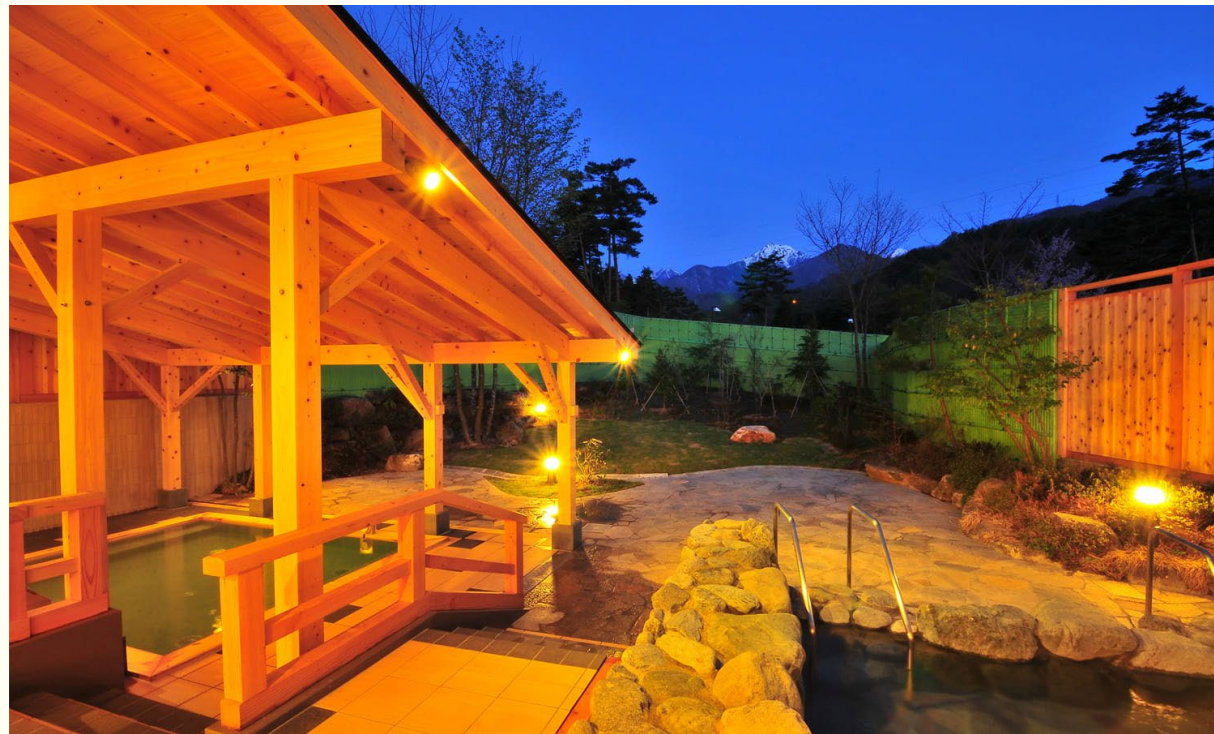
★人数に応じて全館貸切、フロア貸切可能（ご宴会場・日帰り入浴場所を除く）

■ 全室装備品

ドライヤー ・ 冷蔵庫 ・ テレビ（アダルトチャンネルなし） ・ 無料金庫

湯沸かしポット ・ 湯呑 ・ グラス ※装備品はご要望により撤去可能





◆ 1 階大浴場

当館の大浴場は【天然ラドン温泉】として長野県から療養泉に認定されております。
大浴場のほか、常念岳を一望できる露天風呂は大人気です。



●男湯（右側）●

浴室 7.7m × 3.3m

シャワー・カラン 11カ所

脱衣カゴ 48個・洗面台 4台

●女湯（左側）●

浴室 6.5m × 3.3m

シャワー・カラン 11カ所

脱衣カゴ 48個・洗面台 4台

◆大浴場

当館の大浴場は【天然ラドン温泉】として長野県から療養泉に認定されております。

※貸切ご利用の際は **3階宿泊者専用浴室** をご用意いたします。

<食事会場>

大・小ホールあり（和席の切替で会場増も可能）

最大220名（1階れんげ・かたくり・こまくさの3会場通し利用時）

<会議・研修室>

大会議場：スクール形式で約140名まで利用可能

小会議室：スクール形式で約70名まで利用可能

<売店>

地元の野菜をはじめ、郷土の漬物・お菓子・ジュール等各種取り揃えております。

<駐車場>

250台収容 無料駐車場完備 / 大型バスは約40台駐車可能



夕食

様

作成日

令和7年1月14日

様式1 夕食一日目

ご利用日	年	月	日	夕食	品名	材料、成分表記
 季節や仕入れ状況によりお料理内容・盛り付け・量が変更になる場合がございます。 写真はイメージです。				台の物	県産豚ロースしゃぶしゃぶ	長野県産豚ロース レタス、笹掻きネギ、えのき茸 ポン酢：味付けポン酢 醤油(国内製造) 鰹節(米酢、りんご酢、穀物酢、米黒酢)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ユズ果汁、かつおエキス、かつおぶしだし、こんぶだし、魚骨、かぼす果汁、だいたい果汁、酵母エキス、乾燥酵母/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料(一部に小麦・そば・大豆・リンゴを含む)
				お刺身	信州サーモンのお造り	信州サーモン、大葉、大根つま、レモン、生わさび わさび：本わさび(中国・国産)西洋わさび加工品、砂糖、食物繊維、植物油、辛子加工品、食塩/酸味料、香辛料、着色料(黄4・黄1) かけ醤油：しょうゆ(大豆・小麦を含む国内製造)、アミノ酸液、砂糖/アルコール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)
				メイン皿	生野菜	キャベツ、ミニトマト、セルフィーユ アレルギーマッチドレッシング(ノンオイルドレッシング減塩フレンチ)---鰹節(国内製造)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果実/セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)
					大豆ハンバーグ	粉状植物性たん白(国内製造)、植物油、還元水あめ、つなぎ(粉末状植物性たん白・パン粉)、ぶどう糖、食塩、調味エキス、酵母エキス、香辛料、にんにくペースト、しょうがペーストしょうゆ、加工でんぷん安定剤(メチルセルロース)、タマリド、調味料(アミノ酸等)、硫酸Ca、着色料(ココア・アナトー)香料(一部に小麦・大豆を含む) ウスターソース：鰹節(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)、食塩、野菜果実(たまねぎ・にんにく・トマト・りんご)、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸) タルタルソース(半固体状ドレッシング)：食用植物油(国内製造)、ピクルス、卵、ぶどう糖果糖液糖、食塩、鰹節/増粘剤(加工でんぷん・キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物(一部に卵・大豆を含む)
					エビフライ	衣(パン粉・小麦・食塩・砂糖・パーム油・でん粉・卵黄粉(卵を含む)・脱脂粉乳)、えび、食塩、加工でんぷん、鶏ガラ色素、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でんぷん・グアーガム)、重曹、香辛料抽出物
					鶏唐揚げ	レモン、鶏もも肉、でん粉、醤油、大豆油、酒、しょうがペースト、鶏がらスープ、砂糖、食塩、香辛料(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
					ナポリタン	めん(スパゲッティ国内製造)、トマトペースト、植物油、砂糖、たまねぎ、食塩、ガーリックペースト(にんにく・食塩)、しょうゆ、ウスターソース、香辛料、ミリポワ、肉エキス/調味料(アミノ酸等)酸味料、着色料(パプリカ色素・カラメル)、乳化剤、甘味料(カンゾウ・キシロース)、香辛料抽出物(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
				お膳	信州きのことしら蕎麦	LSそば：そば粉(国内製造)小麦粉、小麦たんぱく、卵白粉(卵を含む)、食塩/加工でんぷん、増粘多糖類、乳化剤 生わさび：本わさび(中国・国産)、西洋わさび加工品、砂糖、食物繊維、植物油、辛子加工品、食塩/酸味料、香料、着色料(黄4黄1) きのことおろし：あみ茸、漬け原材料 食塩/酸化防止剤(ビタミンC)
				食事	ご飯	安曇野産コシヒカリ米
				汁物	みそ汁	甘藷味噌：大豆(国産)、米、食塩/酒糟 ナメコ：なめこ、食塩/酸味料、酸化防止剤(VC) 豆腐：丸大豆、豆腐用凝固剤
				惣菜	キンピラ牛蒡	ごぼう、人参、みりん、醤油、砂糖、風味油(菜種油・ごぼう・醤油)、いりごま、かつおエキス、唐辛子/グリシン、酸化防止剤(VC・VE)、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
				甘味	信州りんごゼリー	砂糖(国内製造)、ぶどう糖/リン酸塩(Na)、PH調整剤、ゲル化剤(増粘多糖類)硫酸Ca、酸味料、甘味料(スクラロース・かんざう)、乳化剤、りんごジュース(長野県産)/酸化防止剤(ビタミンC) りんご果肉(りんごシロップ漬け)：りんご、砂糖/酸味料、酸化防止剤(VC)、乳酸Ca(一部にリンゴを含む)

検証印

フロント予約責任者

料理長

検証印

フロント予約責任者

料理長

朝食

様

作成日 令和7年1月11日
様式1 朝食一日目

ご利用日	年	月	日	朝食	品名		材料、成分表記
 季節や仕入れ状況によりお料理内容・盛り付け・器が変更になる場合がございます。 写真はイメージです。	小鉢	ポテトサラダ	じゃが芋(国産)、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液(還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス)砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等)酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤、(キサンタンガム)、香辛料抽出物(一部に卵・大豆を含む)				
	メイン皿	生野菜	レタス、プチトマト アレルギー対応ドレッシング(ノンオイルドレッシング減塩フレンチ)…醸造酢(国内製造)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁/セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)				
		焼鮭	骨なし秋鮭 秋鮭(国産)、食塩、食用油脂				
		信州米豚焼売	玉ねぎ(国産)、豚ネック肉(国産)、豚肉(長野県産)、皮(小麦粉・食塩)、粒状大豆たん白、でんぶん、パン粉、砂糖、しょうゆ、調味だし、食塩、食用調合油、しょうが、こしょう/酢酸Na(一部に小麦、豚肉、大豆、ごま、さばを含む)				
		玉子焼	液卵(国内製造)、油脂加工品(植物油、卵黄、食塩)、植物油、砂糖、かつお節だし、米、でん粉発酵調味料、しょうゆ、ゼラチン(一部に卵・小麦・大豆・ゼラチンを含む)				
		カニ蒲鉾	魚肉すり身(イトヨリ)、卵白、砂糖、食塩、みりん風調味料、全卵、ハイベスカスジュース加工品(ハイベスカスジュース粉末・ぶどう糖・マルトデキストリン・紫人参ジュース粉末・桃濃縮ジュース粉末・オレンジパウダー)、加工でんぶん、調味料(アミノ酸)、香料、パプリカ色素、酸味料				
		ウインナー	ポークソーセージウインナー 豚肉(輸入)、豚脂肪、水あめ、結着材料(だいたんぱく・卵たんぱく)、食塩、還元水あめ、たん白加水分解物、香辛料、ポークエキス/カゼインNa、調味料(有機酸Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、PH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)				
		のりたまふりかけ	乳糖(アメリカ製造)、いりごま、小麦粉、砂糖、卵黄粉末、食塩、加工油脂、すりごま、大豆加工品、還元水あめ、こしあん、エキス(チキン・酵母魚介・鰹節)鰹節り節、鶏肉粉末、みそ、海藻カルシウム、のり、しょうゆ、鶏油、乳製品、ぶどう糖果糖液糖、イースト、パン粉、みりん、あおさ、抹茶、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)				
	食事	ご飯	安曇野産コシヒカリ米				
	汁物	みそ汁	甘味噌噌:大豆、米、食塩、酒糟、ワカメ、豆腐(丸大豆・豆腐用凝固剤)				
	惣菜	じゃこホーレン草	ちりめん/イワシ類の稚魚(韓国)、食塩、ホーレン草				
	甘味	プリンブリュレ	砂糖(国内製造)、粉末油脂、ぶどう糖、乳加工品、卵粉末、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、硫酸Ca、香料、リン酸塩(Na)、乳化剤、カロチン色素、甘味料(ステビア)、(一部に卵・乳成分を含む)				

検証印	フロント予約責任者	料理長

検証印	フロント予約責任者	料理長

アクティビティ



<アクセス目安>

- ・安曇野マウンテンバイク
当館より徒歩 10 分
- ・JR穂高駅前レンタサイクル
当館より車 15 分
- ・犀川ラフティング
当館より車 50 分
- ・梓川ラフティング
当館より車 30 分
- ・他、白馬エリアアクティビティ
当館より車 60 分

当館からのアクセス目安（当館オススメエリア）



黒部ダム



雪の大谷

扇沢駅まで 当館から車 60分

当館からのアクセス目安 安曇野・松本エリア



当館からのアクセス目安 長野・上高地エリア

善光寺
当館より車 8 5 分



上高地
当館より車 8 0 分



白馬
当館より車 6 0 分



戸隠神社
当館より車 1 2 0 分



四季の村

Holiday You Four Seasons Village