

Press Release

2026年6月1日

【万平ホテル】

軽やかな色彩のパッケージに包まれた、爽やかなクッキーサンド

「レモンバタークリームサンド」を発売

“万平ホテルの物語を味わうクッキーサンド”シリーズ第2弾

万平ホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：佐々木一郎）は、2026年6月1日（月）から、程よい酸味のレモンとまろやかな味わいのバタークリームが調和したクッキーサンド、「レモンバタークリームサンド」を店頭およびオンラインにて発売いたします。



「レモンバタークリームサンド」イメージ

2026年2月発売の「カシス&ブルーベリーサンド」に続き、「万平ホテルの物語を味わうクッキーサンドシリーズ」第2弾となる「レモンバタークリームサンド」が登場。ホワイトチョコレートとバターをあわせた濃厚でコク深いクリームを、サクサクのクッキー生地でサンドしました。クリームにはレモンピールを混ぜ込んでおり、噛むごとにレモンの爽やかな酸味と香りが広がります。パッケージには、夏の日の高原で楽しむティータイムの様子と、かわいらしいうさぎをデザイン。また、箱の側面には創業当時から玄関に掲げられている看板や、大正時代に使われていたイス、カフェテラスのメニューなど、万平ホテルで長く親しまれているモチーフも描かれています。

爽やかで優しい味わいのクッキーサンドと、軽快なタッチでデザインされたパッケージが、初夏にぴったりな穏やかなひとときをお届けします。風薫るこの季節、青空の下でゆったりとティータイムはいかががでしょうか。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampeico.jp

■ 「レモンバタークリームサンド」について

「万平ホテルの物語を味わうクッキーサンドシリーズ」第2弾となるのは、夏らしいレモンの味わいと、まろやかなバタークリームがマッチした「レモンバタークリームサンド」です。ホワイトチョコレートとバターをあわせたクリームにはレモンピールを混ぜ込んでおり、口に含むとミルクィな甘みとレモンの香りが広がります。万平ホテルを象徴するモチーフをデザインした涼やかなデザインのパッケージと共に、初夏のティータイムをお楽しみください。



「レモンバタークリームサンド」イメージ

■ 「レモンバタークリームサンド」概要

- ・発売日：2026年6月1日（月）
- ・価格：3,000円（税込）

【店頭販売】

- ・発売日：2026年6月1日（月）
- ・販売場所：万平ホテル「ショップ」
- ・販売時間：8：00～20：00

【公式オンラインショップ販売】

- ・発売日：2026年6月1日（月）
- ・販売サイト：万平ホテル公式オンラインショップ
(<https://mampei-shop.com/products/lemonbutter>)

<ご予約・お問い合わせ先>

万平ホテル 公式ホームページ (<https://www.mampei.co.jp>)
電話：0267-42-1234 (9:00～18:00)

【万平ホテルについて】

「万平ホテル」は、避暑地軽井沢とともに一世紀を超える歴史を歩み続けるクラシックホテルで、2024年、1894年（明治27年）の創業から130年を迎え、大規模改修・改築工事を実施いたしました。1936年（昭和11年）に建てられ、2018年（平成30年）に国の登録有形文化財に登録された「アルプス館」は、軽井沢の景観に調和したハーフ・ティンバー風の外観意匠や、和洋折衷の室内意匠などから、戦前・戦後を通じ、現在に至るまで数多くの著名人や政界人などに愛されてきました。2024年の改修事業では、日本ホテル史上における貴重な歴史的建造物としての伝統を守り、長く未来にわたりクラシックホテルとしての格式ある滞在をお届けすることを目指してまいります。

<https://mampei.co.jp/>

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子
電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampei.co.jp



万平ホテル LINE 公式アカウント 友だち追加はこちら

URL : <https://x.gd/dTt11>



【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万平ホテル 広報担当 西澤美奈子

電話:0267-42-1234 FAX:0267-42-7766 E-mail:promo@mampei.co.jp