

報道関係各位

2026年5月21日

株式会社ホスピタリティオペレーションズ

**「舞子リゾート」BBQを大幅リニューアル！**  
**日帰りで楽しむ“グランピング気分”の新BBQスタイル誕生**  
**～特選牛や南魚沼産コシヒカリを堪能！手ぶらで楽しむ本格アウトドアディナー～**

全国でホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園などのホスピタリティ事業を展開する株式会社ホスピタリティオペレーションズ（本社：東京都千代田区、代表取締役：田中章生）が有する「スマイルリゾート」のスキー場のひとつである「舞子リゾート」では、2026年5月12日（火）より、BBQプランを大幅にリニューアルし営業を開始いたしました。

今回のリニューアルでは、これまでホテル横で実施していたBBQ会場を、開放感あふれるグランピングサイトのウッドデッキへと移設。宿泊はハードルが高いと感じていた方にも、気軽にグランピングの雰囲気を楽しんでいただける新たなスタイルとしてご提案いたします。

また、メニュー構成は舞子グランピングのディナーメニューをベースに一新。特選牛サーロインや有頭海老に加え、雪温貯蔵で旨みを引き出した雪ひかりポークや越の鶏、雪下人参など、新潟ならではの食材を取り入れた本格的な内容へと進化しました。さらに、南魚沼産コシヒカリを土鍋で炊き上げ、笹川流れの玉藻塩とともに味わうなど、地域の魅力を存分に感じていただけるメニューもご用意しております。

BBQに必要な機材や食材はすべてセット済みで、準備や後片付けは不要。手ぶらで気軽にご利用いただけるのも特長です。なお、ホテル宿泊のお客様は、夕食buffetからBBQへの変更（事前予約制・追加料金）も可能です。グランピングサイトの開放的な空間で、非日常のひとつときをお楽しみください。



■本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先  
株式会社ホスピタリティオペレーションズ 担当：内田・中澤  
TEL 03-5755-5516 E-mail:pr@hospitality-operations.co.jp

## BBQ 概要

舞子リゾートの BBQ は、グランピングサイトのウッドデッキを会場に、自然に囲まれた開放的な空間で楽しむアウトドアダイニングです。調理には本格ガスグリルを使用し、特選牛サーロインや有頭海老、ベーコンなどの食材をお客様ご自身で焼き上げる楽しさも魅力のひとつです。雪温貯蔵で旨みを引き出した雪ひかりポークや越の鶏、雪下人参など、新潟ならではの食材を取り入れ、地域の魅力を感じていただける内容となっております。

また、南魚沼産コシヒカリは土鍋で炊き上げるスタイルでご提供。アウトドアの開放感の中で味わう“炊きたて”の美味しさも、本プランならではの体験です。さらに、各サイトでは焚き火もお楽しみいただけ、ゆらめく炎を囲みながら過ごすひとときが、より特別な時間を演出します。食材や機材はすべてご用意しており、準備や後片付けは不要。ご家族やご友人同士でのご利用はもちろん、宿泊を伴わない日帰り利用でも、気軽にグランピングの雰囲気をお楽しみいただけます。（※テント内の設備はご使用いただけません）

### ■ 営業概要

【営業期間】 2026年5月12日（火）～10月11日（日）  
【入場時間（4部制）】 ①17:00～ ②17:30～ ③18:00～ ④18:30～

### ■ 料金（税込）

【大人】 7,400円  
【小学生～3歳】 4,500円  
【2歳以下】 無料

※小学生～3歳のお客様にはキッズプレートをご用意しております。大人と同様のメニューへ変更の場合は、追加料金1,500円にて承ります。

### ■ プラン詳細

<https://www.maiko-resort.com/summer/bbq.html>

### ■ ご予約・お問い合わせ

2名様より／2日前までの電話予約制  
【舞子高原ホテル】025-783-3511

### ■ メニュー（一例）

- ・ ミックスリーフサラダ
- ・ 雪下人参のクリームスープ
- ・ 前菜盛り合わせ（雪温貯蔵 越の鶏ハーブチキン、柿の種オイル漬け にんにくラー油、オレンジと人参のラペ）
- ・ カジキマグロのステーキ 特製オリーブソース
- ・ 有頭海老
- ・ 特選牛サーロインステーキ
- ・ 雪温貯蔵 雪ひかりポーク（八海山あまさけベーコン／オリジナルソーセージ）
- ・ 季節野菜の盛り合わせ
- ・ 土鍋で炊く南魚沼産コシヒカリ（笹川流れの玉藻塩添え）
- ・ 焼きマッシュマロ
- ・ ソフトドリンクバー

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

■ 本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先  
株式会社ホスピタリティオペレーションズ 担当：内田・中澤  
TEL 03-5755-5516 E-mail:pr@hospitality-operations.co.jp



## 舞子リゾートについて

- [施設名] 舞子リゾート
- [所在地] 〒949-6423 新潟県南魚沼市舞子2056-108
- [TEL] 025-783-3511
- [アクセス] 車：関越道「塩沢石打IC」より約2分  
電車：JR上越新幹線「越後湯沢駅」より無料シャトルバスで約20分
- [公式サイト] <https://www.maiko-resort.com/>

# maiko

## 株式会社ホスピタリティオペレーションズについて

- [会社名] 株式会社ホスピタリティオペレーションズ
- [所在地] 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
- [代表取締役] 田中 章生
- [設立] 2005年7月22日
- [主要な事業内容] ホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園
- [公式サイト] <https://www.hospitality-operations.co.jp/>

hp **hospitality  
operations**  
hotel management

■本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先  
株式会社ホスピタリティオペレーションズ 担当：内田・中澤  
TEL 03-5755-5516 E-mail:pr@hospitality-operations.co.jp