

秋田県潟上市のイチゴ農園「フルーツパーク DETO」から直送！新鮮イチゴ♪
100%秋田産！4種のイチゴを楽しむ「ストロベリーフェア 2022」
開催期間：2022年2月1日（火）～3月31日（木）／館内3店舗で全11メニュー



1/ザ・キャッスルのストロベリーデザート 2/左から秋田キャッスルホテル総料理長の高橋司とフルーツパーク DETO でイチゴ栽培に取り組む佐々木勇太さん 3/農園内には収穫を待つイチゴがたわわに実る。

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 木村裕幸）は、2月1日（火）より3月31日（木）までの期間限定イベントとして、秋田県潟上市の「フルーツパーク DETO（でと）」が栽培するイチゴを使った「ストロベリーフェア 2022」を開催します。

➤ **4品種のイチゴを使い、館内3店舗で全11種類のメニューを提供**

今回のフェアでは同農園で栽培する「よつぼし」「章姫」「紅ほっぺ」「かおり野」の4つの品種をメニューに合わせて使い分け、館内のレストラン、デリカショップ、バーの3店舗でそれぞれデザート、パン、カクテルなど全11種類のメニューをご用意しました。

同農園は当ホテルから20km圏内に位置するイチゴ農園です。近距離による利点を生かし、完熟で摘み取ったフレッシュなイチゴを、バリエーション豊かなメニューで皆様にお楽しみいただけます。

➤ **地産地消で地元食材のおいしさを発信**

ストロベリーフェアは例年開催しておりますが、秋田県産イチゴにこだわるのは初めての試みです。当ホテルでは、かねてより地元食材の活用を通じた地域資源の魅力発信に努めており、総料理長の高橋司は「今回のフェアで秋田のイチゴをたくさんのお客様に味わっていただくとともに、秋田の食材について関心を高め生産に取り組む農家の方についても知るきっかけになると嬉しい」と話しています。

冬の秋田を楽しく彩る秋田キャッスルホテルのストロベリーフェア。ぜひ皆様でご堪能ください。

「ストロベリーフェア 2022」開催概要

秋田キャッスルホテルのストロベリーフェアが秋田県潟上市のイチゴ農園「フルーツパークDETO」とコラボレーション！ 「フルーツパークDETO」で栽培された4種類のイチゴを使い、館内3店舗でデザート、ケーキ、パン、カクテルなど全11種類のメニューをお楽しみいただけます。シェフ、パティシエ、バーテンダーなど、ホテルのプロが手掛けた多彩なメニューをご堪能ください。

【期間】2022年2月1日(火)～3月31日(木)

【商品詳細】

■ダイニングレストラン ザ・キャッスル(イトイン)

<デザート>

- ① プレミアムパフェ・ストロベリー／1,600円 4種使用
- ② ストロベリー・パンケーキ／1,100円 お楽しみ
- ③ ストロベリー・クレープ／1,100円 お楽しみ

<ドリンク>

- ④ いちごスムージー／1,000円 選べる!

<ランチ>

- ⑤ プレミアムランチ ～いちご尽くし～／2,600円 4種使用

<提供時間> ランチ 11:00～14:00、

デザート・ドリンク 11:00～17:00 (L.O.16:30)、無休

■キャッスル・デリカ(テイクアウト)

<ケーキ>

- ⑥ たっぷり苺のフレジェ／600円 よつぼし使用
- ⑦ いちごのホワイトチョコプリン／400円 紅ほっぺ使用

<パン>

- ⑧ いちごデニッシュ／290円 よつぼし使用
- ⑨ いちごのスイートブール／290円 お楽しみ

<営業時間> 10:00～17:00、無休

■バー・ロータス(イトイン)

<カクテル>

- ⑩ 苺一会 (いちごいちえ)／1,500円 よつぼし使用
- ⑪ フローズン・ストロベリーフロマージュ／1,800円 よつぼし使用

<営業時間> 17:00～23:00 (L.O.22:30)

日曜・祝日(連休の場合は最終日)定休

■お客様お問い合わせ先

秋田キャッスルホテル TEL.018-834-1141 (代表)

※表記価格は消費税込み(ロータスは消費税に加え、サービス料10%を加算した金額を表記)

※入荷状況等により、やむを得ず使用品種を変更する場合や販売を一時休止する場合がございます



▲4種類のイチゴを使ったパフェ(左)と4種類から好きなイチゴを選べるスムージー(右)



写真素材をこちらからダウンロードいただけます。

<https://link.directcloud.jp/qXhhHDgo7G> (有効期限: 2022-03-31 パスワード: XSRFE0FJ)

参考資料

■フルーツパーク DETO(でと)について



自然豊かな秋田県潟上市出戸浜にある観光農園。広さ 800 平方メートルのビニールハウスで「よつぼし」「章姫」「紅ほっぺ」「かおり野」の 4 種類のいちごを栽培している。温度管理や水やりは全自動で制御するなど情報通信技術 (ICT) を活用したスマート農業を実践している。1 月から春にかけては収穫の最盛期を迎え、園内ではイチゴ狩りも楽しむことができる。2021 年 1 月開園。



- 【 住 所 】 秋田県潟上市天王細谷長根 57-1
【ウェブサイト】 <https://akitashokusan.jp/fruitspark/>
【栽培するイチゴの種類について】

≡ よつぼし ≡



ちょうどよい固さで、甘味が程よく広がる

あきひめ ≡ 章 姫 ≡



酸味が少なく、甘い、柔らかめの食感

≡ 紅ほっぺ ≡



甘みと酸味のバランスが良く、コクがある

≡ かおり野 ≡



穏やかな酸味、さっぱりとした甘み、香りが強い

■秋田キャッスルホテルについて

- 【会社名 (商号)】 株式会社秋田キャッスルホテル
【ホテル名称】 秋田キャッスルホテル
【 住 所 】 秋田県秋田市中通一丁目 3 番 5 号
【 資 本 金 】 1 億円
【開業年月日】 1970 年 7 月 7 日
【代表取締役社長】 木村 裕幸
【 従 業 員 数 】 452 人 (2022 年 1 月 1 日現在)



■秋田キャッスルホテルの地元食材を使った商品・取り組み(一例)

- ストロベリーフェア 2022…地元農家とのコラボによる県産イチゴフェア(2022 年 2 月)
- サキホコレ御膳…秋田県新ブランド米「サキホコレ」使用 (2021 年 11 月)
- 熟成酒かす香るチーズテリーヌ…地元酒蔵の酒かす活用 (2021 年 6 月)
- 地元高校生考案レシピの監修と商品化…県産シイタケの 6 次産業化支援(2020 年 10 月)
- 秋田キャッスルホテルの生食パン…県産小麦、白神こだま酵母使用 (2019 年 5 月)
- 県産プリザーブドフラワーギフトの販売…男鹿・雲昌寺アジサイの活用 (2019 年 4 月)
- 純米吟醸はれひめ…地元酒蔵とホテルオリジナル日本酒を共同企画 (2018 年 11 月)



秋田キャッスルホテルでは、これらの取り組みを通じ SDGs の達成に資する活動を推進してまいります。

- 地産地消による輸送時の CO2 排出量削減…目標 13
- 地域の生産者とのパートナーシップ強化…目標 17