

希少な露地栽培で育まれた今だけの味わいを各店舗の個性と共に楽しもう♪

秋田自慢の夏イチゴ！「秋の宮いちご」を使った カクテルフェアを秋田市内 3 店舗のバーで合同開催

開催期間：2025 年 7 月 1 日（火）～7 月下旬を予定（なくなり次第終了）

開催店舗：バー・ロータス（秋田キャッスルホテル）、THE BAR 1980、BAR ル・ヴェール



バー・ロータス



THE BAR 1980



BAR ル・ヴェール

今が旬の秋田のとっておき食材「秋の宮いちご」。完熟状態で摘み取った地元ならではの贅沢な味わいをカクテルで楽しんで。

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通）の「バー・ロータス」は、秋田市内の「THE BAR 1980」、「BAR ル・ヴェール」と合同で、秋田県湯沢市秋ノ宮産の「秋の宮いちご」を使用したカクテルフェアを企画し、2025 年 7 月 1 日（火）より各店で提供をスタートします。

使用する「秋の宮いちご」は、秋田県湯沢市秋ノ宮でイチゴ栽培に取り組む農家「Farmer 粋^{すい}」が完全露地栽培で育てたもので、6 月上旬から旬を迎えます。露地栽培のイチゴは全国的にも珍しく、甘みと酸味のバランスが良く品質の高さが特徴で、主に関東地方へ出荷されています。

今回のカクテルフェアでは、イチゴ本来のおいしさを存分に味わってほしいと、真っ赤に完熟するまで畑で育てて摘み取ったものをバーテンダーが直接現地で仕入れ、特別な一杯に仕上げています。通常、市場に出回るイチゴは、流通にかかる日数を考慮し完熟前に摘み取りを行うため、完熟まで畑で育成されたイチゴを味わうことができるのは地元ならではの贅沢といえます。

また、この企画は「THE BAR 1980」の横井正剛氏の呼びかけが発端となっています。3 店合同でフェアを開催することで、県内でも希少な「秋の宮いちご」の魅力を地元のお客様はもちろん、県外からお越しの方にも広く知ってもらいたいと考えています。このような秋田県内の素晴らしい食材を積極的に取り入れ、複数の店舗で協力して展開することで、お客様に新しい楽しさや価値を提供してまいります。

今が旬の「秋の宮いちご」の特別な味わい——。3 つのバーの雰囲気を楽しみながら、それぞれのバーテンダーが織りなす一杯をぜひ、お召し上がりください。

■「秋の宮いちご」カクテルフェア概要

- **開催期間** 7月1日（火）～7月下旬を予定（なくなり次第終了）
- **開催店舗および提供カクテル**

バー・ロータス	THE BAR 1980	BAR ル・ヴェール
秋田市中通 1-3-5 秋田キャッスルホテル 8F TEL／018-834-1141 営／17:00～0:00（L.O.23:30） 休／なし	秋田市大町 4-2-5-2F TEL／018-896-5359 営／19:00～2:00（L.O.1:00） ※日祭は～0:00（L.O.23:00） 休／不定休	秋田市大町 4-1-5 TEL／018-874-7888 営／18:00～1:00（L.O.0:30） ※土は L.O.23:30 休／日、第1・第3月定休
		
ストロベリーモヒート（写真右）／ フロズンストロベリーダイキリ （写真左）／フロズンストロベ リーマルガリータ 各¥2,200	Strawberry Breeze （ストロベリーブリーズ） ¥2,200	Thousand Fraise （サウザンド・フレーズ） ¥2,200

※表示価格は消費税・サービス料込 ※入荷状況によりご用意できない場合があります ※使用する酒類によっては価格が変更となる場合があります ※各店の営業時間・定休日は変更になる場合があります。予めご了承ください

■「秋の宮いちご」について

「秋の宮いちご」は秋田県湯沢市秋ノ宮地区で栽培される露地栽培のイチゴです。同地区でイチゴの栽培が始まったのは 60 年以上前と歴史は古く、秋に植えて 6 月頃から収穫が始まる「夏イチゴ」の産地として有名になりました。

露地栽培は、ハウスなどの施設を使わず、屋外の畑で作物を生産する方法です。天候や害虫の影響を受けやすく、特にイチゴは雨に弱いため、栽培が難しいと言われています。その反面、作物が本来育つ時期に合わせ、自然に近い状態で栽培するため、旬のものを味わうことができます。



<栽培の様子>Farmer 粹にて。今の時季の主力品種は「そよかの」「ニューはるみ」など。