

# Press Release



生産者×消費者×料理人をつなぐ架け橋に  
**セトレマリーナびわ湖がお届けする「いちごづくし」イベントを4月23日開催！**  
～ホテルを飛び出して北川農園へ～



株式会社ホロニック(本社:神戸市東灘区/代表取締役:長田一郎)が運営するホテル セトレマリーナびわ湖では、2017年4月23日(日)ホテルを飛び出し北川農園を訪れ、いちご狩り体験がお楽しみ頂けるツアーを開催致します。第1回目となる「いちごづくし」では、「触れる」「楽しむ」「味わう」体験いちご狩りイベントとなっております。北川農園のいちご園では、甘さの余韻が長く、香り高い“かおり野”や“やよいひめ”を育てています。いちごを摘み取ったあとは、ホテルに持ち帰りシェフ特製のいちごづくしのランチを召し上がっていただきます。

セトレグループは、コミュニティを軸に、地域の「人・モノ・資源」を活かした取り組みを発信しています。地域には、地元の人すら知らない歴史や文化、継承されている技術等がたくさん眠っており、それをセトレは、コミュニティホテルとして、発掘・発信することで、ホテルを通して地域経済の活性化をしていくと共に、生産者様とお客様の架け橋になっていきたいと考えています。

## ＝『いちご狩り体験ツアー&ランチ』詳細＝

- 開催日：2017年4月23日(日)
- 時間/10:00～14:00(9:10:00ホテル集合)  
※バスに乗って農園に向かいます。
- 場所：北川農園&セトレマリーナびわ湖
- 料金：大人3,500円(税込)、小学生未満2,000円(税込)
- 内容：北川農園さんのハウスにてイチゴ狩り。持ち帰ったイチゴで、シェフ特製いちごづくしランチとイチゴパフェをお召し上がりいただきます。

## ＝SCHEDULE＝

- 10:00～ホテル集合、北川農園へ出発
- 10:30～イチゴ狩り体験
- 11:30～セトレマリーナびわ湖にてランチ
- 14:00 終了

## ＝いちごづくしランチコース＝

- ・いちごと春野菜のサラダ
- ・24ヶ月熟成パルマ産ハムのパスタ
- ・摘みたていちごの特製パフェ
- ・自家製フォカッチャ
- ・コーヒーまたは紅茶

## 【本件のお問い合わせ先】

詳細に関しては、下記担当までお気軽にお問合せください。

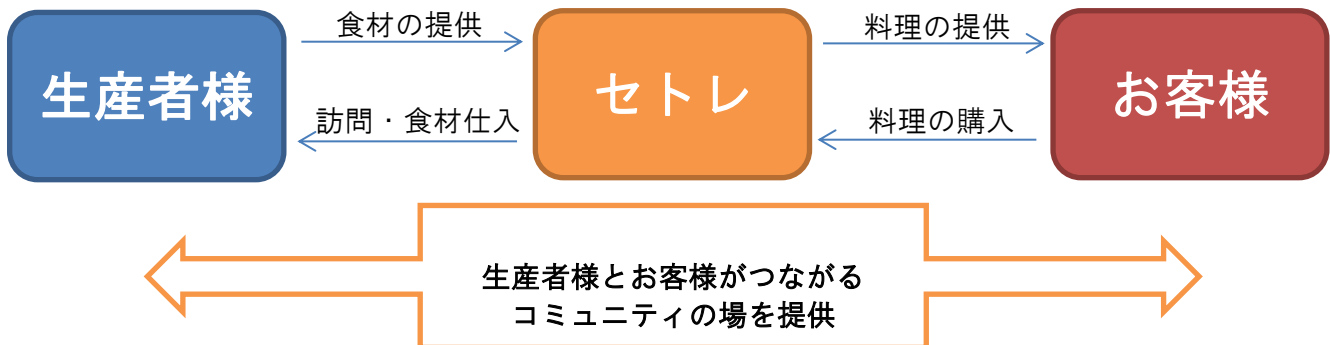
(株)ホロニック 担当 船木 久美子(ふなぎ) 携帯:080-4071-6661

TEL078-858-6908 e-mail:funagi@hol-onic.co.jp URL:<http://hotelsetre-biwako.com/>

## 【参考資料】



### ■セトレグループの取組について



### ■レストラン『DINING ROOM BY THE BIWAKO』について

#### ◇『DINING ROOM BY THE BIWAKO』のこだわり

14室の小さなホテルだからこそ、単なる地産地消を超えた「ホンモノ」をお届けしたいと考えています。  
このため、農家や漁師をシェフが直接訪ね、滋賀ならではのとびきり新鮮な野菜や湖魚などをお客様にお召し上がりいただけるレストランです。

#### ◇料理長からのメッセージ

自然の恵みが多い滋賀県。  
今回のイベントは旬のいちごを大人も子供楽しめる時間にしたいと思い、メニューを考案しました。生産者が大切に育てた大地の恵みをお借りしてセトレが贈る「いちごづくし」ツアーをお楽しみください。

料理長 尾方秀雄



### ■「北川農園」



【住所】滋賀県守山市服部町1968-2  
【電話番号】077-585-5177