

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル(大阪)

農業の魅力を発信する「いちご農園ミライバナ」とコラボレーション
大阪府産いちごをふんだんに使った「いちごフェア」を開催

販売期間:2022年1月15日(土)~4月15日(金)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 おぎた かつのり 荻田 勝紀)のテイクアウトショップ「グルメブティック ミリッサ」は、大阪府茨木市で新たな営農スタイルで魅力ある農業の活性化に取り組む「いちご農園ミライバナ」とコラボレーションし、大阪府産いちごを使用したスイーツを中心とした「いちごフェア」を1月15日(土)から4月15日(金)まで開催します。



「いちご農園ミライバナ」は、昨今の日本農業が抱える農業従事者の高齢化や農作物自給率の低下などの問題に対し、「農業の魅力をデザインする」、「新規就農者を増やす」、「生産者の所得増加を目指す」の3つの想いを持っていちごの生産に取り組んでいます。農業の未来に目標を掲げ、鮮度や品質にこだわりを持ちいちご農園を営む考えにリーガロイヤルホテルが賛同し、大阪府産いちごを使用したスイーツの開発にいたりました。SDGsの取り組みのひとつとして、規格外原材料のいちごを活用したドレッシングを用いたいちごの総菜も登場します。生産者の想いとリーガロイヤルホテルのパティシエのアイデアが詰まったスイーツや総菜をご用意するほか、パンや焼き菓子などのいちご商品も販売する「いちごフェア」の概要は次頁の通りです。



「いちご農園ミライバナ」生産者の上平氏



ドレッシングに規格外原材料のいちごを使用した「いちごのシェフサラダ」

<お客様のお問い合わせ先> 「グルメブティック ミリッサ」TEL.06-6448-2412(直通)

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 竹村 梓、藤本 絵理

〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX.06-6441-1677

■「いちごフェア」商品概要

【販売場所】1階「グルメブティック メリッサ」

【販売期間】2022年1月15日(土)～4月15日(金)

※果物の入荷状況により早期に販売を終了する場合があります

【販売時間】10:00～19:00

【内 容】

①～大阪府産いちご～ フレジェ 756円

いちごは「紅まっぺ」を使用。

ピスタチオのクリームでいちごを閉じ込めて、ピスタチオ生地でサンドした、フランスの伝統的なショートケーキ。リキュールをきかせた大人の味に仕上げました。



②～大阪府産いちご～ いちごタルト 756円

いちごは「おいCベリー」を使用。カスタードクリームとアーモンドクリームを混ぜて焼き上げたタルトに練乳クリームといちごをトッピング。いちごの果肉感をそのまま味わえる一品です。



③～大阪府産いちご～ いちごマカロン 756円

※3月1日(火)から販売予定

いちごは「紅まっぺ」を使用。ゆず風味のホワイトチョコクリームの中にいちごジュレを閉じ込め、チョコ味のマカロンでサンドし、いちごをデコレーション。見た目にも可愛いスイーツです。



④～大阪府産いちご～ いちごロールケーキ

カット:702円 / ロール:3,780円

※3月1日(火)から販売予定

いちごは「紅まっぺ」を使用。しっとり焼き上げたロール生地、クリームといちごを包み込みました。いちごクリームとフレッシュないちごをトッピングした、いちごづくしのロールケーキ。



⑤～大阪府産いちご～ いちごのシェフサラダ 1,620円

※3月1日(火)から販売予定

規格外原材料のいちごを使用したドレッシングに、フレッシュの紅まっぺやモッツアレラチーズなどを加えた、いちごの酸味と甘みのバランスが絶妙なサラダです。



■ご参考

「いちご農園ミライバナ」からのメッセージ

新たな営農スタイルの提案によって魅力ある農業を活性化させるべく、生産者の所得増加を目指し、高齢化が進む日本に次の担い手を増やしていく。私たちはそんな未来へ花を咲かせる為いちごの生産者になりました。花が咲き真っ赤な実が成るいちごのように、熱い気持ちで皆さんと日本の未来を考えます。

所在地：〒568-0097 大阪府茨木市泉原 50 周辺

事業内容：いちごの生産販売 加工品の製造販売 出張イチゴ狩りの企画運営

※料金は税金を含みます。※写真はすべてイメージです。※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。