



2024年1月24日

ホテル日航つくば



～あなたとつくるたび「つくたび」～

親子別々で料理や食育体験

『ひとりでできた！イチゴづくしのパフェづくり
ホテルパティシエに学ぶ料理体験！』を開催

ホテル日航つくば(所在地:茨城県つくば市、総支配人:高田浩)は、地元・つくばに根差した旅や体験を通して、自分らしいライフスタイルを見つける機会を提案する「つくたび」を2022年10月より実施しています。

本プロジェクトの親子料理体験イベントの第4弾として、市内のイチゴ農園「かわらけや」のイチゴを使った親子料理教室『ひとりでできた！イチゴづくしのパフェづくり ホテルパティシエに学ぶ料理体験！』を2024年3月20日(水・祝)に開催します。



前回の開催風景(2023年7月8日)

『ひとりでできた！イチゴづくしのパフェづくり ホテルパティシエに学ぶ料理体験！』は、ホテルのパティシエが伝授するプロの技をお子様が体験する料理教室です。総料理長が考案するランチメニューの中から、お子様はつくば市内のイチゴ農園「かわらけや」の新鮮なイチゴを使ったデザート作りを、大人はフードコーディネーター一田野島万由子氏によるフルーツカッティングを学びながらフルーツサラダオードブル作りを担当し、親子でスペシャルランチを仕上げます。体験後は、それぞれが作った料理を含むランチコースを召し上がりいただきます。ご家族の絆が深まる特別な一日を、ホテル日航つくばでお楽しみください。

イベント参加の方のみを対象とした特別オプションとして、当日、料理教室の開始前にイチゴ農園「かわらけや」でのイチゴ狩りを特別料金でご用意します。

〈開催概要〉

【開催日】2024年3月20日(水・祝)

【時間】受付 11:00/体験と食事 12:00～15:30

【料金】大人¥7,500/小学生¥5,500

※料理体験・ランチ・指定ドリンク・消費税・サービス料込

【定員】10組 20名様

【持ち物】エプロン、三角巾(大人の参加者のみ、お子様にはコックコートをご用意します)

【スケジュール】

ー〈体験オプション〉ー

9:45 イチゴ狩り(現地にて受付)

10:00～11:00 イチゴ狩り体験&ショッピング

ー〈体験オプション終了・ホテルへ移動〉ー

11:15 ホテル受付

11:30～12:00 着替え&写真撮影

12:00～14:00 料理教室

子供/イチゴづくしのパフェづくり(講師:ホテル日航つくば パティシエ)

大人/フルーツカッティング講座とフルーツサラダオーダブル作りなど(講師:田野島 真由子氏)

14:00～15:30 ランチ&田野島氏による食育講話

【協力】イチゴとヤギと仲間たち「かわらけや」

フードコーディネーター 田野島 万由子氏 (株式会社オリジネス 取締役)

【ご予約方法】専用サイトからご予約ください

予約受付サイト:<https://tsukutabi-oyako04.peatix.com>

※変更およびキャンセルは3日前までとさせていただきます。

※定員に達した時点で受付を終了いたします。

■イベント参加者限定「かわらけやでイチゴ狩り」体験オプション

【日時】2023年3月20日(水・祝) 10:00～ 約40分

【特別料金】大人¥1,500/小学生¥1,000 (各消費税込)

【場所】イチゴとヤギと仲間たち「かわらけや」/つくば市上境(ホテルから車で約10分)

※イチゴ農園までのご移動は各自でお願いします。



かわらけやのイメージ

■イチゴとヤギと仲間たち「かわらけや」について

茨城県つくば市のイチゴとヤギの農園。店名の由来は、昔この地域で土から瓦や土器が作られており、昭和30年頃までこの一帯は「土器屋」(かわらけや)と呼ばれていたことから、長い歴史の上にこの地があり、その歴史の一部として、今この土で農産物を作る喜びなどを店名に表している。

「かわらけや」公式サイト:<https://kawarakeya.com/>

■フードコーディネーター 田野島 万由子氏について

株式会社 ORIGINESS 取締役。野菜ソムリエプロとして約15年間以上農業と関わり生産者・生活者と関わる活動を行う。公民館での講座から自社主宰の食育・料理教室など、1000回以上の講師を務める。食育分野では、学校への出前授業や料理教室を通じて、食の大切さや農業について五感を使う体験として子供から大人まで幅広くレクチャーしている。

株式会社 ORIGINESS 公式サイト:<https://originess.co.jp/>



田野島 万由子氏

■「つくたび」について

2022年10月より始動した「つくたび」は、世の中の価値観や生き方に流されずに自分らしい生活、仕事、余暇を自らの手で作るライフスタイルとされる「クラフトライフ」の提供をビジョンに掲げた『ホテル日航つくば』が企画する新しい事業です。参加するゲストの皆様、出会う地域の方々、企画・運営を通してゲストをおもてなしするホテルスタッフと一緒に、旅の中で体験し、学び、地域と関わることで価値を創造し、自分らしいライフスタイルを感じていただくことを目指しています。

「つくたび」公式サイト：<https://www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi/>

■「ホテル日航つくば」について

筑波山を望む、四季の自然もお楽しみいただける国際都市「つくば」の中心に位置する洗練された次世代型ホテル。ビジネスはもちろん、レジャーや観光の拠点にもなるホテルです。国際都市にふさわしく多様な会議施設をはじめ、和・洋・中のレストラン施設も充実。贅沢なひとときと忘れられないステイをお約束します。また、当ホテルは、SDGsの活動に賛同し「育てよう SDGs の木」という取り組みを推進しています。小さく芽吹いた双葉が、お客様、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるよう、私どもは多くの方に支えられた大きな“SDGs の木”を未来のために育てていきます。

所在地：〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL：029-852-1112(代)

ホテル公式サイト：<https://www.nikko-tsukuba.com/>

育てよう SDGs の木：<https://www.nikko-tsukuba.com/sdgs/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば	広報担当 林、滝川
〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL：029-869-7566(つくたびデスク)	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば TEL：029-852-1112(代表)	