

Press Release

2024年9月5日

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 × ほおずきファーム白馬

白馬の“フルーツほおずき”を収穫して、シェフと一緒にジャム作り！

ほおずき ピッキング フォー キッズ

一日限定イベント「HOZUKI Picking for Kids」開催

ほおずき新メニューのご試食や、シェフ直伝のレシピブックも

日程：2024年10月20日（日）10:00~13:00



イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 白馬（所在地：長野県北安曇郡白馬村、総支配人：大平 兼太郎）では、**2024年10月20日（日）**の一日限定で、地元農家「ほおずきファーム白馬」とコラボレーションした“フルーツほおずき”の収穫と、シェフとのクッキングをご体験いただけるお子様向け食育イベント「**HOZUKI Picking for Kids**」を開催いたします。

欧米ではインカベリーやゴールデンベリーと呼ばれ、スーパーフルーツとしても知られる食用ほおずき。昨今日本でも、都内の有名レストランや高級鮎店の季節のデザートとして用いられ、徐々に知名度を上げています。北アルプスの麓に位置する白馬は、一日の寒暖差と豊富な雪解け水から、甘くてジューシーな“フルーツほおずき”の栽培に適しており、約**15**年前から栽培が始まりました。そんな白馬のほおずきの魅力を発信すべく、この度、ホテル至近の「ほおずきファーム白馬」とコラボレーションし、小学生のお子様を対象に、収穫体験と、シェフによるクッキングレッスンをお楽しみいただけるイベントをご用意いたしました。

ホテルバスにて「ほおずきファーム白馬」へ向かった後は、代表の平瀬さんらと一緒にほおずきの収穫体験。旬を迎え、たわわに実ったフルーツほおずきを収穫します。ホテルにお戻り後は、コック帽をかぶって、簡単なほおずきクッキングタイム。糖度**13~14**度にもなると言われるフルーツほおずきの旬を味わう、甘みたっぷりのほおずきジャムを、シェフと一緒に作りましょう。出来上がったジャムのほか、シェフによるほおずき新メニューのご試食もご用意。まるでトロピカルフルーツのようなフルーツほおずきの美味しさをご堪能ください。皆さまでご試食の後、ジャムはアレンジレシピと共にお持ち帰りしていただけます。

実りの秋。フルーツほおずきのジューシーな甘みと共に、白馬の魅力を満喫する一日をお過ごしください。

■イベント「HOZUKI Picking for Kids」概要

白馬でのフルーツほおずき栽培の第一人者であり、ホテルからもほど近い「ほおずきファーム白馬」とのコラボレーションにて、フルーツほおずきの収穫とホテルシェフ直伝のジャム作りの体験イベントをご用意いたしました。クッキングの後は、作ったジャムのご試食のほか、フルーツほおずきを使った新商品のご試食も。白馬の大自然により育まれた秋の味覚に、触れて味わうひとときをお楽しみください。



イメージ

スケジュール：

- 10：00 ホテルに集合、バスで「ほおずきファーム白馬」へ
- 10：30 フルーツほおずきの収穫体験
- 11：30 ホテルに戻り、ジャム作り体験
- 12：00 ジャムのご試食/シェフによるプチアドバイス
- 13：00 イベント終了予定

クッキングメニュー：

- ・フルーツほおずきジャム

※フルーツほおずきジャムは、アレンジレシピと共にお持ち帰りいただけます。

試食メニュー：

- ・フルーツほおずきジャム (w/トースト、ヨーグルト)
- ・フルーツほおずき新商品



イメージ

「HOZUKI Picking for Kids」概要

日時： 2024年10月20日(日) 10:00~13:00

料金： お子様：1,500円、 大人：2,000円

場所： コートヤード・バイ・マリオット 白馬 (集合・解散)

※お子様の対象年齢は6歳~12歳です。お子様1名につき、大人1名のご同伴をお願いいたします。

※荒天の場合は収穫体験を中止とさせていただく場合がございます。

※上記料金は消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容、時間に変更となる場合がございます。

<ご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 白馬

TEL：0261-72-3511 ホテル WEB サイト：<https://www.cyhakuba.com>

《ほおずきファーム白馬について》

雄大な北アルプスの白馬連峰を一望する標高約 700mの地にて、化学肥料や農薬を一切用いず、フルーツほおずきを専門に育てる「ほおずきファーム白馬」。代表の平瀬久美子氏が民宿を営む中で、白馬村には特産品といえるものがほとんどなく、これからの観光に危機感を抱いたことから、「食用ほおずき」の栽培に一念発起。2012年から栽培を始め、毎年試行錯誤を繰り返しながら大切に育てたフルーツほおずきは、今や村内のホテルや飲食店のみならず、都内の有名レストランやクルーズトレインなどでも採用され、そこから白馬村の畑へ購入に来る人もいるほど。農業と観光の橋渡しに尽力している。 イメージ



《代表 平瀬久美子さんより一言》

食用ほおずきは一年草で毎年種を蒔くところから始まります。15センチほどの苗になってから畑に定植します。支柱を立てたり枝を紐で吊ったりしながら丈は150センチほどになります。夏の暑い日の作業は汗だくでとても辛く、秋の収穫は手作業の摘み取りでしゃがんだり立ったりと、かなり過酷な作業が10月下旬まで続きます。大変な農作業ですが皆様からの「美味しい」の一言が支えとなりスタッフ一同頑張っています。今回このようなイベントを企画していただきましたことを心より感謝いたしますとともに、なお一層栽培に励み白馬村をさらに盛り上げていきたいと思っています。



《ホテルシェフ 安田馨より一言》

お付き合いのきっかけは、白馬で数種類のフルーツほおずきを試食したところから。沢山あるほおずきの中でも、その美味しさに感動したのが「ほおずきファーム白馬」さんのものでした。あまりのジューシーさに畑に出向き、ホテルの朝食ブッフェなどでも提供させていただいておりましたが、この度、まだまだ認知度が高くはない白馬のフルーツほおずきを盛り上げていきたい思いから、コラボレーションを提案し、実現に至ったことは大変嬉しく思います。白馬ならではの体験と、美味しさ溢れるほおずきの味わいをお楽しみください。



《期間限定夜パフェ「Golden Harvest Parfait」について》

当ホテルでは、「ほおずきファーム白馬」のフルーツほおずきを約15個使った、夜パフェ「Golden Harvest Parfait」をご提供しています。黄金色に輝く北アルプスの紅葉を表現し、甘く煮詰めたほおずきジャムとコンポートをシロップと共に重ね、バニラアイスとサクサク食感のパイ、まろやかなチーズケーキの層に、芳ばしいピスタチオをトッピング。トップには色鮮やかな赤葡萄のアイスと、リボンのような萼(がく)がついたフレッシュほおずきを乗せ、最後にチョコレートを飾っています。お好みで炭酸水を注げば、爽やかなほおずきフロートとしてもお楽しみいただける、秋の夜長にぴったりな一品です。



イメージ

Golden Harvest Parfait 概要

期 間：～2024年11月30日(土) ※除外日：2024年11月25日(月)～28日(木)

料 金：2,600円

時 間：18:00～22:00(L.O.21:00)

場 所：レストラン「Dining & Bar LAVAROCK」

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※フルーツほおずきの入荷状況によりご提供できない場合がございます。

※記載のメニュー内容および提供期間、時間は変更となる場合がございます。

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であるとする、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界60以上の国と地域に1,265軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである **Marriott Bonvoy™** (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。

Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](#) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](#) をご覧ください。また、[Facebook](#) や [@CourtyardHotels](#) にて X(旧 Twitter)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 白馬 広報担当：吉田

TEL：0261-72-3511 FAX：0261-72-4401 E-mail：press@cyhakuba.com