

苺づくしグルメ ツアー in 東京

イチゴの生産販売を行っているハート&ペリー(宇都宮市新里町)は、3月15日に同社のイチゴを使用している都内の一流ホテルやレストランを巡る日帰りバスツアー「苺づくしグルメツアー in



東京」を企画している。当日は一流シェフ「写真」が同社の「とちおとめ」を使ったその日限りのオリジナルメニューが味わえる。料金は1人2万1千円(税込み)。申し込み、問い合わせは、えにしトラベル☎028・665・8800(午前9時〜午後6時)。

県産イチゴ料理いかが

申し込み締め切りは3月5日。

野口社長は「シェフと生産者、消費者のふれあいの場を提供したかった。とちおとめは素晴らしい品種でトップシェフの評価が高いことを知ってほしい」と呼び掛けている。

イチゴ生産販売のハート&ベリー(宇都宮市下栗町、野口圭吾社長)が3月15日、東京都内のレストランで県産イチゴのとちおとめを使った料理を味わうツアーを企画している。取引がある帝国ホテルなどの有名シェフが腕を振るう特別メニューを楽しむほか、シェフとの対話も用意する。

同社が企画するのは

宇都宮のハート&ベリー

「莓いちごづくしグルメツアー in 東京」。帝国ホテルの「ラ・フラスリー」で昼食とスイーツ、「ハルヤマシタ大手町ラウン

ジ」でスイーツ、料理の鉄人で有名な坂井宏行シェフの「ラ・ロシエル山王」でフレンチコースを味わう予定。

その日限りの特別メニューが提供される。野口社長も同行し、イチゴづくりのこだわりなどを紹介する。

当日朝、宇都宮市を出発しバスで都内へ移動。

3店舗を訪問して夜に同市に戻る。参加費は2万円1千円で、定員は40人。

問い合わせはえにしトラベル、電話028・665・8800。

(石崎倫子)

来月、都内一流店ツアー