

星野リゾート リゾナーレ熱海 (静岡県熱海市)
静岡生まれのいちご「紅ほっぺ」を堪能するプログラム
「ナイトストロベリーツアー
～究極の紅ほっぺに出会ういちご一会編～」開催
期間：2020年1月10日～4月4日

熱海の温泉と絶景に浸るリゾートホテル「星野リゾート リゾナーレ熱海」は、2020年1月10日～4月4日の期間、静岡生まれのいちご「紅ほっぺ」を堪能するプログラム「ナイトストロベリーツアー～究極の紅ほっぺに出会ういちご一会編～」を開催します。本プログラムは、イルミネーションが輝くハウスで行う夜のいちご狩りです。シャンパンを片手に「紅ほっぺコンシェルジュ」が提案する食材とのマリアージュを楽しむことができます。翌朝も摘んできた紅ほっぺをスムージーとして楽しめる、紅ほっぺ尽くしのプログラムです。



POINT1 こだわりの詰まった紅ほっぺを堪能する

紅ほっぺはいちごの品種の一種である「章姫（あきひめ）」と「さちのか」を交配して育成された静岡生まれのいちごです。ほっぺが落ちるほどコクのある味わいが由来となり、紅ほっぺと名付けられています。本プログラムで提携している「伊豆ホーリーズ」の紅ほっぺは、日本全国の優れた産品を発掘・表彰する農林水産省主催の「フード・アクション・ニッポン」でも入賞を果たしています。こだわりの詰まった伊豆ホーリーズの紅ほっぺを、ハウスを貸切にして心ゆくまで楽しめるのは本プログラムだけです。



生産者の3つのこだわり

1 植え付け間隔

量よりも質にこだわり、一般的な広さに比べ1.3倍の植え付け間隔を取っています。一粒一粒にたっぷりと日光が当たることで、多くの栄養がいきわたり、甘くて大粒の紅ほっぺが育ちます。

2 栽培に使用する水

いちごの味を大きく左右する水は、地下65mからくみ上げた富士山の雪解け水です。この土地だからこそ叶う、美味しい水を使っています。

3 甘いだけじゃない、見た目の美しさ

表面の艶やかカットした断面の模様の美しさ、赤さまで意識し、日々研究を重ねています。

POINT2 紅ほっぺアンバサダーが提案するマリアージュ

生産者の堀井氏に、美味しい食べ方や見分け方を伝授されたスタッフが「紅ほっぺアンバサダー」としてツアーへご案内します。参加者が摘んだ紅ほっぺの大きさや成熟度に合わせて、美味しい食べ合わせをその場で提案。ハウス内に用意されたカウンターでシャンパンを片手にチョコレート、生ハムなどの食材と紅ほっぺのマリアージュを心ゆくまで味わえます。

**POINT3 自分で摘んだ紅ほっぺを翌朝も楽しめる「紅ほっぺスムージー」**

ツアーの最後に、翌朝に客室でスムージーを作成するための紅ほっぺを摘んでホテルに持ち帰ります。客室に準備されたミキサーを使用し、爽やかな朝にぴったりの「紅ほっぺスムージー」が自分で簡単に作れます。翌朝にもナイトストロベリーツアーの余韻に浸ることができる特典です。

**生産者紹介：堀井 和雅**

静岡県伊豆の国市出身。2012年より「伊豆ホーリーズ」を経営。「すべては、おいしい笑顔のために」の経営理念のもと、栽培環境にこだわった紅ほっぺの生産を行う。2014年自社製品「ベリッチジャム」で三島信用金庫「夢企業大賞」ルーキー賞、2017年農林水産省主催「フード・アクション・ニッポン」入賞。

**ナイトストロベリーツアー****～究極の紅ほっぺに会ういちご一会編～ 概要**

- 期間：2020年1月10日～4月4日の偶数日
- 時間：20:30～22:00（片道約30分、体験時間約30分）
- 料金：9,000円 / 1名（税込）
- 予約：3日前まで予約専用ホームページにて受付
- 対象：宿泊者かつ大人限定（12歳以上）
- 定員：1日1組6名まで

**星野リゾート リゾナーレ熱海**

2011年12月に開業した熱海の山上の地に佇む全室オーシャンビューのリゾートホテル。スタイリッシュな空間デザインに加え、相模湾と熱海の街並みを一望する絶景が魅力。熱海の花火や夜景を存分に楽しめる環境が整う。

所在地：静岡県熱海市水口町2-13-1

電話：0570-073-055（リゾナーレ予約センター）

客室数：81室（部屋タイプ：10タイプ）

料金：1泊23,000円～（2名1室利用時1名あたり、税込、朝食付）

アクセス：【車】東名高速道路厚木ICより車で約70分

【電車】JR東海道線熱海駅から送迎バスで約20分

URL：<https://risonare.com/atami/>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresort.com