

2024年8月

食べて実感！学んで成長！お米の魅力を再発見！宿泊者限定の体験企画

苗場プリンスホテル

食欲の秋は食育の秋！親子で楽しく新米コシヒカリを収穫！ 地元農家と連携した稲刈り体験企画を実施

【開催日】2024年9月21日(土) 開催

苗場プリンスホテル(所在地:新潟県南魚沼郡湯沢町三国 総支配人:高村 嘉一郎)では、2024年9月21日(土)に、地元農家「株式会社庄治郎商会」(代表取締役:原澤 太一)の田んぼにて、ご宿泊のお客さまを対象にした稲刈り体験を実施し、夕食はホテルで料理長と生産者とのコラボメニューの提供や生産者より新米のプレゼントなどの特典が楽しめる、地域と連携した稲刈り体験企画を実施いたします。

この企画は、今年で3年目の実施で、2024年5月25日(土)にも地元農家「株式会社庄治郎商会」の協力を得て、ご宿泊のお客さまを対象にした田植え体験を実施し、秋の収穫時期に合わせ、ホテル宿泊者と生産者が一体となって稲刈りを行います。現代の傾向としてお米からパンや麺類にシフトしていくなかで、お米の消費拡大に貢献することや、お米をもっと好きになっていただくことを目的とした「新米を収穫・食する喜び」を地元農家と一緒に感じていただける体験型の宿泊プランとなっており、田植えを体験されていない方でもご参加いただけます。今では体験することのできない「はざかけ」の体験もでき、また、庄治郎商会によるお米の大切さを学ぶ食育授業など、お米(コシヒカリ)の魅力をさらに再発見することができます。また、当ホテルでは、庄治郎商会で育てられた南魚沼産旧塩沢コシヒカリ「庄治郎米」を使用しておりますが、当プランの特典として、ホテル料理長と庄治郎商会がコラボしたメニュー「庄治郎米と神内(じんの)和牛赤牛の炙り寿司 バルサミコと山葵の和風ダレ」「庄治郎米のライスブリュレ」を1品ずつサービスいたします。さらに、イベント参加者1名につき、庄治郎米の新米(南魚沼産旧塩沢コシヒカリ2kg)をプレゼントいたします。(未就学児は除く)

苗場プリンスホテルでは、これからも地域との連携を図りながら新たな魅力を提案し、地域社会の一員として貢献してまいります。



南魚沼市にある庄治郎商会の田んぼ



稲刈り体験後のはざかけの様子(イメージ)

【宿泊者限定】南魚沼産の新米コシヒカリを楽しく収穫！秋の「稲刈り体験」宿泊プラン概要

【期間】2024年9月21日(土)1泊 【募集人数】35名さま

【料金】1名さま おとな¥18,000～ こども¥14,400～ ※1室定員でご利用いただいた場合の料金です。

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま 1名さま おとな¥17,000～こども¥13,600～

※料金には、1泊室料、稲刈り体験参加料、夕食、朝食、サービス料、消費税が含まれます。

※12才以上は、入湯税¥150を別途頂戴いたします。

※ホテルに10:00A.M.に集合いただき、ホテルバスにて往復送迎いたします。.

【お問合せ】宿泊予約係 TEL:025-789-2211(9:00A.M.～6:00P.M.)

【URL】<https://www.princehotels.co.jp/naeba/plan/inekari/2024/autumn/>

◎本件に関するお問合せ先

苗場プリンスホテル 広報

TEL:025-789-4115 FAX:025-789-2635

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

稲刈り体験 当日スケジュール

◆2024年9月21日(土)

- 10:00A.M. ホテルチェックイン
- 11:00A.M. ホテルロビー集合
- 11:20P.M. ホテルバスにてご乗車いただき、出発(途中休憩あり)
- 12:20P.M. 田んぼに到着(稲刈りの準備)
- 12:30P.M.より 稲刈り体験、はざかけ体験(はざかけと一緒に記念撮影)
新米おむすび・きのこ汁の振舞い、米の食育授業
- 2:30P.M. 体験終了・閉会・ホテルバスにて現地出発
(途中休憩して道の駅にてお土産購入)
- 4:00P.M. ホテル到着
- 5:30P.M.より 夕食「レストランアゼリア」三国街道味めぐり
ホテル料理長と庄治郎商会コラボメニュー1品サービス
2種類のメニューを1品ずつ、もしくは2品ご提供いたします。

◆2024年9月22日(日)

- 7:00A.M.より 朝食「レストランアゼリア」三国街道味めぐり
- 11:00A.M. 苗場プリンスホテル チェックアウト

はざかけとは

収穫した稲穂を干して乾燥させるために、田んぼの農道脇に植えた木のこを
はざ木と言ひ、そのはざ木に渡した横竹に、刈り取った稲をかけることを
「はざかけ」といいます。

現在は乾燥機で一晩乾燥させるやり方が主流となっています。
稲刈り体験プランでは、このはざかけと一緒に記念撮影ができます。

南魚沼産旧塩沢コシヒカリ「庄治郎」とは

美しい山と川に囲まれ、冬は豪雪地帯として知られる新潟県南魚沼市で
先祖代々200年以上米農家を営んできた庄治郎商会にて作られたお米です。
1989年から2017年にわたり特A地区として表彰され、つや・香りがしっかりと
残った深い味わいは、水、気候、そして愛情を持って大切に育てられたからこそ
できる高品質のコシヒカリです。

苗場プリンスホテルの一部レストランでも提供しております。

株式会社庄治郎商会 会社概要

名称 株式会社 庄治郎商会

所在地 〒949-6411 新潟県南魚沼市上十日町 337-1

代表者 代表取締役 原澤 太一

～社歴～

1979年(昭和54年) コシヒカリの栽培に加え、えのきだけをはじめとした
キノコ栽培を開始

1995年(平成7年) 魚沼産コシヒカリの苗代栽培(1万枚)を行う
およそ130種の花苗と切花栽培を開始

2011年(平成23年) 近隣を対象に薪販売を開始

2014年(平成26年) 株式会社を設立し「庄治郎農園」から
株式会社庄治郎商会へ名称変更



成長した稲を収穫



おむすび握り体験イメージ



刈り取った稲をかけている様子



稲刈り風景イメージ



庄治郎商会

お客さまからのお問合せ先
苗場プリンスホテル TEL:025-789-2211