

2010年6月16日

夏休みの思い出作りや自由研究のヒントに、農家の方とシェフによる「収穫の恵みと食育」を体験！

ホテル大箱根 宿泊プラン

夏休み親子収穫体験プラン

期日：2010年8月7日（土）

ホテル大箱根（神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 1246 支配人 内藤卓男）では、梨の収穫作業や手作りジャムなど食育を通して夏の思い出作りをしていただこうと、宿泊プラン「夏休み親子収穫体験プラン」を実施いたします。

当ホテルでは、2010年2月から梅酒を楽しむ会や足柄うまみ茶を味わう会など体験プランを実施しており、4回目の開催となります。

今回は子ども手当が支給され初めての夏休みを迎えるということで、「親子 + 地元の食材を収穫 + 食す」をキーワードに農家の方やシェフ参加の体験プランを企画いたしました。



親子収穫イメージ



梨狩りイメージ

<ご取材に関するお問合せ先>

ホテル大箱根 宿泊 篠尾・大堀 TEL: 0460-84-3111



Hotel Daihakone

でかける人を、ほほえむ人へ。
西武グループ

地産地消に力を入れているホテル大箱根では、JA かながわ西湘・小田原市・鈴木農園ご協力のもと、地元小田原の農園で梨狩りの収穫体験を行い、その際に農家の方から手作りの紙芝居を使って、農業の楽しさや食育などのお話をさせていただきます。

2日目の朝食後には、ホテルのシェフが収穫した梨でオリジナルジャム作りを伝授します。親子で協力して収穫する楽しみ、そして自分で収穫したものの調理法を学び、食す喜びを体験していただける夏休みの宿泊プランとなっております。お子さまの自由研究のヒントとしてぜひご参加ください。

期　　日：2010年8月7日（土）～1泊　雨天決行

料　　金：おとな¥15,000　こども（4才～小学生まで）¥10,000

スケジュール：

1日目



12:30 ホテル集合

13:00 専用バスにて出発

14:00 小田原の農園到着

農家さんより手作り紙芝居にて、

「農業の楽しさ・食育」のお話し
収穫、試食

15:00 農園出発

16:00 ホテル大箱根着 チェックイン

18:00 夕食

20:00 夕食終了

2日目

7:00～ 各自朝食

10:30 チェックアウト

10:45 シェフ伝授のジャム作り

出来立ての梨ジャムを試食

12:00 終了・解散（予定）

農園に入る際、足元等が汚れる可能性がございますので

長靴をご持参ください。雨天時も実施予定です。

雨具を持参してください。

今回のプランのご夕食は、オードブルや魚・肉料理の付け合せに
小田原産の新鮮な食材を使用します。ご朝食では、三島産のブルーベリー、
小田原産の梨・梅などのジャム（予定）自家製ハムなど地産地消と手作り感を
味わっていただきます。また、今話題の「食べるラー油」「スマートしょうゆ」も
当ホテル自家製品をご用意。調理人のライブもお楽しみのひとつです。
お客様の目の前で、できたてホクホクのおにぎりをお作りいたします。



洋食料理長 井上 昌之(いのうえ まさゆき)

1992年のホテル大箱根オープン時から地元の恵みを大切に
洋食の味を守り続けているシェフ。常に素材の持ち味を
生かしたメニュー作りを心がけることをモットーとする。

ご予約・お問合せ：0460-84-3111

住所：〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 1246

【電車】東海道新幹線小田原駅からタクシーで40分（約¥7,000）箱根登山バスで50分「仙石高原」下車。

小田急ロマンスカー箱根湯本からタクシーで30分（約¥5,500）箱根登山バスで35分「仙石高原」下車。

【車】 東名高速道路御殿場I.C.から乙女峠経由で14km（平常時25分）

東名高速道路厚木I.C.から小田原厚木道路経由で49km（平常時1時間）

【バス】小田急箱根高速バスで新宿駅西口から平常時2時間「仙石高原」下車。