

【報道関係各位】

2026年1月21日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

シェフが“食材との出会い”を最高の一皿で表現

OT SPiCE 第二弾は「いちご」、熊本・エミナース農園コラボ

福岡・中洲「GRANADA SUITE on À TABLE」で2月11日(水・祝)開催

全国でホスピタリティビジネスを展開する株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西村 輝夫)が運営する福岡・中洲のレストラン「GRANADA SUITE on À TABLE」は、2025年より“新しいレストランの在り方”として「OT SPiCE」を立ち上げています。当店のシェフ・古庄が九州の地を巡り、土地の自然・生産者・風景から得たインスピレーションを「料理」として表現する独自の思想を展開。

第二弾は、熊本・益城町のいちご農園「エミナース農園」とのコラボレーションが実現しました。2月11日(水・祝)は、「肉×いちご」の1日限定ビュッフェイベントを開催。続く3月25日(水)～27日(金)に「いちご×桜のデザートビュッフェ」として、益城の大地から届くいちごを存分に堪能できる2本立てで提供いたします。



<OT SPiCE とは>

OT SPiCE

on A TABLE のシェフ・古庄真和が、自らの足でその土地に足を運び、九州のあらゆる土地で体験したものを料理として表現し、生産者や土地へフォーカスする企画。

on A TABLE=OTと、出会う自然・食材・人とのつながりを“SPICE=料理を面白くする刺激”と捉え、古庄が現地で受けた刺激やインスピレーションを料理として表現することで、福岡のレストランから九州の食材・生産者に光を当て、料理を通じて顧客に繋げることを目的としています。

GRANADA SUITE on À TABLE シェフ・古庄 真和



1986年、熊本県生まれ。2013年に当社に入社。ザ マーカススクエア福岡のグランドオープン時にキッチンに配属。当社初のレストラン特化店2店舗の立ち上げを経て、2021年にon À TABLEへ異動。現在はゼネラルマネージャーとキッチンを兼務しながら、自らの足で生産者を訪ね、その土地の風土や空気を感じ、メニューへ落とし込むスタイルを大事にしているシェフ。

高台と盆地の気温差が生む、エミナース農園のいちごとの出会い

古庄が地元を訪れた際に出会ったエミナース農園のいちご。その濃い味わいに強く惹かれたことをきっかけに、代表・嶋村氏を直接訪ね、いちごづくりの現場を訪問しました。

嶋村氏は30代半ばという若さながら、もともといちご農家として育ったわけではなく、大学で地域活性化を専攻し、「益城の良さを広めたい」「自身のやることで地域に貢献したい」という明確な意志を持って農業に向いています。

代表自らが日々ハウスに立ち、いちごの状態を細かく見続ける姿勢に加え、農業用水を使わず地下水を用いることで、味のクオリティを追求するその徹底ぶりに古庄は強い感銘を受けました。

食材を通して地域の魅力を伝えたいという嶋村氏の考え方や、地域や顧客に向き合う真剣な姿勢に共感し、今回のコラボレーションが実現いたしました。

<エミナース農園>

滞在型リゾートホテルを展開する「阿蘇熊本空港ホテル エミナース」が運営する体験型の農園。敷地面積6,730m²のハウスの中では35,000株の「紅ほっぺ」「ひのしづく」「さがほのか」「恋みのり」「やよい姫」の4種のいちごを現在栽培しており、高地と盆地が共存する益城町特有の昼夜の寒暖差が生んだいちごは、実が大きく甘くなるのが特徴。近年同農園でぶどうの栽培も行っており、熊本・菊鹿ワインと共同し、「益城ワイン」の製造も行っています。



2月11日(水・祝)限定 「肉×いちご」コラボメニュー

一番味が濃く実が大きく育つこの時期のいちごを、肉料理・スイーツのどちらにも活かし、いちごの個性を引き立てながら、存分に楽しめるメニューをラインナップ。

バレンタイン前の特別な休日に、ご家族や友人同士、大切なパートナーと楽しめるライブ感のあるひとときをご用意します。

■いちごと食べるバレンタインキャラメルパンケーキ



パティシエがお客様の前で作る、目でも香りでも楽しめるライブキッチン。キャラメルバターで焼いたパンケーキに、熱々のうちにアイスとチョコ、イチゴを乗せて、こんがりとろける甘いパンケーキをお楽しみください。

■キッズ・パティシエ体験（いちごのチョコレートかけ）



エミナース農園の味の立つ大ぶりないちごに、チョコレートソースをかけて仕上げる、パティシエ体験ができます。お花のプラショコやナッツ、アラザン、フルーツピールなど、お好みのトッピングで自由にデコレーションして、お子様が作って楽しめるワークショップです。
※12歳以下の子様が対象です。

<イベント概要>

日程：2026年2月11日(水・祝)

時間：①11:00～13:00 (L.O.12:30)

②13:30～15:30 (L.O.15:00)

料金：大人5,000円／中学生2,500円

小学生1,500円／未就学児無料(小学生以下はキッズ・パティシエ体験込み)

※すべて税・サービス込み

※フリードリンク(ソフトドリンク)付き

[オプション]アルコールドリンクは別途注文可

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/510518>

「いちご×桜のデザートビュッフェ」

日程：2026年3月25日(水)～3月27日(金)

ご予約は2月以降に公式サイト・店舗のInstagramからお知らせいたします。

店舗詳細

施設名 GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)



住所 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目3-8 アクア博多1F
TEL 092-283-5257

営業時間 ランチ 月～金・祝前日 11:30～15:30(L.O.14:00)
土日祝 11:00～16:00(L.O.14:30)
カフェ 14:00～16:30(L.O.15:30)
ディナー 月～木・日・祝日 17:30～22:30(L.O.21:00)
金・土・祝前日 17:30～23:00(L.O.21:30)
テイクアウト 11:30～14:00/18:00～21:00

アクセス 地下鉄空港線 中洲川端駅（2番出口）から徒歩1分
公式サイト <https://onatable.granadasuite.com/>

運営会社概要

■社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設立：1997年7月1日

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F

■従業員数：915名（2024年7月1日現在）

■事業内容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/