

報道関係者各位 2026 年 9 月 10 日 株式会社カトウグリーンファーム

株式会社カトウグリーンファーム（本社：東京都練馬区、代表取締役 CEO 加藤博久 以下「加藤農園」）は自社農園で収穫したいちごを使用した加工品を製造・販売する直営店舗「Ichigo Tokyo（イチゴ トーキョー）」を 2026 年 9 月 14 日（月）にオープンします。

生産量 0.1%の幻の東京産いちご

加藤農園のいちごはアメリカ、シンガポール、香港など海外へも輸出され、世界各地のお客様にお楽しみいただいています。2026 年 3 月に来日されたフランス・マクロン大統領ご夫妻を迎えた晚餐会のテーブルにも、加藤農園のいちごが並びました。「Ichigo Tokyo」は、こうした世界に認められる品質のいちごをより多くの方に味わっていただくことを目的にした新業態です。

農園カフェ・加工場「Ichigo Tokyo」への想い

加藤農園は江戸時代の 1835 年（天保 6 年）から今の東京・練馬の地で農業を営んできた 10 代続く農園です。宅地化が進む東京 23 区内においても、変わらずに代々、農業を続けてきました。「東京でこれからも農業を続けていくからには、世界に羽ばたく価値を提供したい」—その想いを込め、新業態の名称を「Ichigo Tokyo」としました。

都内で“farm to table”を実現

加藤農園で収穫した濃厚な完熟のいちごと、本場イタリアでジェラートを製造していた経験を持つシェフの技術を掛け合わせました。いちごの甘酸っぱさを最大限に引き出した「いちごソルベ」、いちごの果肉たっぷりの「いちごミルク」、いちごとブルーチーズ、ゴルゴンゾーラを素材にした「Tokyo フロマージュ・ルージュ」など農園オリジナルの特製ジェラートを提供します。店内にはイートインスペースもあります。

グルテンフリーの米粉のバウムクーヘン

すべてのバウムクーヘンが米粉を使用したグルテンフリー仕様。ふわふわのソフトタイプのバウムと、もちりとした食感のハードタイプの2種類があります。東京・練馬産のいちごを贅沢に使った「東京いちごのバウムクーヘン」は今まで無かった新しい東京土産としてお勧めです。

農園の"土"を外壁や内装に

建物の壁面・外壁には、もともと畑にあった土を塗り込んで仕上げています。設計を手掛けたのは奈良のアーキフ建築設計事務所、藤岡氏。農園の記憶を建物そのものに残すことで「畑から生まれた場所」であることを空間全体で表現しました。

いちご農園ならではのコース料理

いちごの収穫時期にあたる12月～翌6月は、農園で採れるいちごをふんだんに使用したデザートコースの提供を予定しています。「8種類のいちごの食べ比べプレート」「完熟いちごのパフェ」「いちご農園のスムージー」など、いちご農園ならではのコース料理やドリンクを用意します。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社カトウグリーンファーム

広報担当：加藤

E-mail：info@ichigo-tokyo.jp

Web： <https://ichigo-tokyo.jp>

農園店舗：03-6904-5232

※留守番電話につながりましたら内容を確認後、後ほど折り返します。

Ichigo Tokyo（イチゴ トーキョー）営業情報

<営業時間>

10:00-17:30（L.O.17:00） 水曜定休

<アクセス>

住所：東京都練馬区三原台 3-7-9

西武池袋線

- ・石神井公園駅／徒歩 16 分（1.2km）またはバスで 5 分、降りてすぐ
- ・大泉学園駅／徒歩 16 分（1.2km）

駐車場あり 25 台

<取扱商品>

バウムクーヘン（米粉使用・グルテンフリー）、ジェラート（いちごソルベ、いちごミルク 他）等

<会社概要>

法人名：株式会社カトウグリーンファーム

屋号：東京のいちご畑 加藤農園

法人設立：2017 年 7 月 4 日

代表取締役：加藤 博久

事業内容：いちご農園経営（栽培・直売・卸売）、いちご狩り体験、farm to table カフェ運営、バウムクーヘン・ジェラート等の製造直売（ブランド「ICHIGO×TOKYO」）