

PRESS RELEASE

森ビル株式会社
2026年2月13日

旬のいちごの魅力を堪能できる、年に一度のスペシャル企画
「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」開催
～朝採れいちごの食べ比べができるほか、春を感じるいちごデザートも勢揃い～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営するアークヒルズ(東京都港区)は、毎週土曜日に開催している「ヒルズマルシェ」の特別企画として、2026年3月14日(土)に、今が旬のいちごの魅力を堪能できる1日限定のスペシャル企画「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」を開催します。



毎週土曜日に定期開催中の「ヒルズマルシェ」は、都内でも指おりの老舗マルシェの1つです。「つくり手に出会える」というコンセプトのもと、全国から集まる質の高い食材との出会いや、生産者、出店者とのコミュニケーションを楽しみながら買い物ができるコミュニティマーケットとしてご好評いただいています。

「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」では、関東近郊各地の「とちあいか」「いばらキッス」「淡雪」など、さまざまな品種の採れたていちごを販売するほか、家庭菜園で気軽にいちごを育てられるいちごの苗も販売。さらに、毎年人気を集めている、南アルプスのおいしい水を使ったキラキラ輝くゼリーでいちごを包み込んだ紅ほっぺ(いちご)のゼリーや、自家製ドライいちごを丸々1粒のせた贅沢いちご丸ごとフィナンシェ、木次ミルクを贅沢に使ったやさしい甘さのいちごミルクジェラートに、なめらかなミルクプリンと香ばしいグラノーラを重ねたいちごと木次ミルクのパフェ、そしてスペイン産のロゼスパークリングワインにスペイン産のいちごを加えた、甘酸っぱいスパークリングワインドーラ・ヴィーノ・エスプモーソ・ロザートなど、春を感じるいちごのスイーツやドリンクがそろいます。

他にも、いちごをちょこんとのせた、ケーキのようなフラワーアレンジを作るワークショップや、春の訪れを感じる、いちごとフラワーのアレンジワークショップなど、子どもから大人まで参加できる体験型イベントも開催します。ヒルズマルシェがいちご色に染まる、年に一度の「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」で、いちごの魅力を見つけ、家族や大切な人と春のお出かけを楽しんでみてはいかがでしょうか。

■年に一度の特別企画「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」概要

開催日時:3月14日(土)10:00~14:00

開催場所:アークヒルズ アーク・カラヤン広場

主 催:森ビル株式会社

公式サイト:<https://www.arkhills.com/events/2026/03/0195.html>

※5kg以上お買い上げの方は駐車場2時間無料

■関東近郊で採れた新鮮ないちご 10 種以上を販売！食べ比べや苗の販売も

関東近郊各地で採れた、新鮮かつ甘くてジューシーな「とちあいか」「いばらキッス」「淡雪」など、さまざまな品種のいちごを販売します。何種類か購入して贅沢な食べ比べもおすすめ。新鮮ないちごのみずみずしさをお楽しみください。

① かぬまブランド推進協議会(栃木県鹿沼市)

「いちご市」としても売り出し中の鹿沼市。鹿沼市産のいちごは、東京大田市場で取引価格の基準となる建値として指定され、品質日本一とも言われています。

いちご王国・栃木県の主力品種”とちあいか”は、大粒で酸味が少なく、際立つ甘さが特徴。縦に切ると断面がハートに見えるかわいらしさもあり、食べると笑顔になる幸せいちごです。

価格:とちあいか/とちおとめ 750 円



② いばらき市

茨城県産の野菜や果物などの農産物を中心に、なんでも揃うヒルズマルシェの最古参の名物店。人気のいちごの中でも、茨城県オリジナル品種の”いばらキッス”は大人気。その他にも珍しい白いいちご”淡雪”など、種類豊富に登場します。

価格:780 円～



③ 八百繫

2024 年、2025 年の全国いちご選手権を連覇した、久米原農園さんの「あまりん」を販売。

いちごの匠が育てる日本一のいちごは驚くほど濃厚な甘さで、別格の美味しさです。

※事前予約可

※3/7(土)までに八百繫 Instagram (<https://www.instagram.com/yaokei808>) へご連絡ください

※無くなり次第終了

価格:1 箱 2 パック入 6,980 円



■ご自宅でいちごづくりを楽しめる苗や、いちごモチーフの雑貨も登場！

家庭菜園で気軽にいちごを育てられるいちごの苗をご用意。また、色鮮やかな春を感じられる、見た目も使い心地も楽しいいちごモチーフの文房具も取り揃えます。

① 経堂自然食品センター

家庭菜園で育てられるいちごの苗。花芽が咲いている苗はそのまま収穫できます。また来年も楽しみたい場合は、「ランナー」というつるから伸びる子株を植え付けることによって増やして収穫する事もできます。気軽にいちごを育ててみませんか。

価格:時価(昨年の参考価格:780 円～980 円)



② まちのぶんぽうぐやさん

ギフトをテーマに、貰って嬉しい、使って楽しい文房具を販売します。色鮮やかな春を感じられ、見た目も使い心地も楽しい、いちごモチーフの文房具で気分をあげてみませんか。

価格:spica の庭 マスキングテープ いちご 600 円



■春を感じるいちごたっぷりのスイーツ&ドリンク

パフェやゼリーなどのスイーツからワインまで、いちごをテーマにしたデザートメニューを販売。バラエティに富んだ、見た目も華やかなデザートを通して旬の味覚をお楽しみいただけます。

① 日比谷しまね館 × be GELATO

いちごと木次ミルクのパフェ

木次ミルクを贅沢に使ったやさしい甘さのいちごミルクジェラートに、なめらかなミルクプリンと香ばしいグラノーラを重ねました。いちごとバラがほのかに香るソースと、軽やかなホップが春らしい余韻を添える、上品な一杯です。

価格:1,200 円



② ハケ岳 Snowdrop

紅ほっぺ(いちご)のゼリー

山梨県産の食材にこだわった、ふるるんとしたゼリー。山梨県の3つのいちご農園さんから仕入れた3種類のいちごを、品種ごとに南アルプスの天然の水でつくったゼリーで閉じ込めました。品種で違ういちごゼリーの味わいをご賞味下さい。

価格:600 円



③ COOKIE MACCHIART

1.ソフトクッキースモア・ストロベリーマカダミア

マシュマロのせて焼き上げたチョコレートソフトクッキーに、ドライランベリー、ドライストロベリー、マカダミアナッツ、ホワイトチョコをトッピング。ちょっと温めて食べるのがおすすめです。

価格:480 円

2.プールドネージュ・ベリー

北海道きたほなみの全粒粉とマカダミアナッツを混ぜ込んだいちごのクッキー生地に有機ラズベリーパウダーを纏った、口に入れた瞬間にベリーを感じるクッキーです。

価格:400 円



④ kashinoMori

贅沢いちご丸ごとフィナンシェ

那須塩原の豊かな自然の中、平飼いで育った鶏の卵をふんだんに使用し、たっぷりのバターと、ドライフルーツをどっさり使用した濃いめで重めのお菓子をつくるkashinoMori。今回は、自家製ドライいちごを丸々1粒のせた贅沢なフィナンシェをご用意します。

価格:350 円



⑤ ワインショップ Libre(リブル)

ドベーラ・ヴィーノ・エスペモーソ・ロザート(天然いちご風味の甘口スパークリングワイン)

まさしく「飲むいちご」。スペイン産のロゼスパークリングワインにスペイン産のいちごを加えた甘酸っぱいスパークリングワインです。コルクを抜いた瞬間にいちごの香りが広がります。前菜やシーフード、食後のスイーツのお供にもぴったりです。

価格:2,640 円



■親子で楽しめるいちごモチーフのワークショップも開催！

飲食・物販店舗以外にも、いちごをテーマにしたワークショップを開催。お子様も一緒に家族みんなで春を感じられるイベントです。

① Happiness Flower 123

<いちご畑の花かんむり～Strawberry Garden Crown～>

春色のお花をたっぷり使った、写真撮影やお出かけにもぴったりな花かんむりのワークショップです。サイズ調整ができるアジャストタイプで、お子様から大人まで着用可能です。

所要時間:15～20 分間

料 金:3,500 円



<いちごのショートケーキフラワーアレンジ>

いちごをちょこんとのせた、ケーキのようなフラワーアレンジを作るワークショップです。そのまま飾れるケーキ風アレンジで、短時間で完成するため小さなお子様でもお楽しみいただけます。

所要時間:10～15 分間

料 金:1,500 円



② Soi-meme

<いちごと小鳥アレンジ>

春の訪れを感じる、いちごとフラワーのアレンジワークショップです。お子様から大人までお楽しみいただけます。

所要時間:約 20 分間

料 金:1,500 円

※当日 13:20までの受付です。



■マルシェコンサートを開催

マルシェではコンサートも開催。マリンバの温かな音色がストロベリーフェスティバルに彩りを添えます。

時 間:①10:30～11:00、②12:10～12:40(予定)

場 所:アーク・カラヤン広場

出 演:

小川 冬音(マリンバ)

宮城県柴田町出身。2025 年度東京音楽大学打楽器科を首席卒業。現在、同大学研究生に在籍。第 24 回東京音楽大学コンクール管打楽器部門第 1 位。クラシック音楽をはじめ、映画音楽やゲーム音楽など多彩なジャンルの作品を打楽器編成で編曲し、幅広く演奏活動を行う。



■会場外でも楽しめる！ストロベリーフェスティバル×レストラン コラボスイーツ

ストロベリーフェスティバルと連携して、館内レストランが栃木県のオリジナル品種「とちあいか」を使用したスイーツを数量限定で展開。大粒で甘みが強く、縦に切るとかわいらしいハート型になるのが特徴の「とちあいか」を使用した春らしいスイーツをお楽しみ下さい。



開催日程:3月 14 日(土)・3月 15 日(日)

参加店舗:Bubby's New York ARK Hills、シュマツツ 計 2 店舗