



ARK HILLS

PRESS RELEASE

2023年2月6日

森ビル株式会社

4年ぶりの開催！いちごの甘く優しい香りに包まれる1日をお届け 「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」開催

松阪牛といちごのバーガーや酒粕といちごのゼラートなど、いちごを味わい尽くすメニューが登場

森ビル株式会社が運営するアークヒルズ(東京都港区)のアーク・カラヤン広場で、毎週土曜日に定期開催中の「ヒルズマルシェ」にて、3月11日(土)、いちごのさまざまな魅力に出会える1日限定の春の特別企画「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」を4年ぶりに開催します。

「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、生産者や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毎週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、いちごの酸味が肉の甘みを引き立て、今までに体験したことのない味が楽しめる「**松阪牛といちごのミートソースバーガー**」(ラッキーバーガー)や、日本のスーパーフード・酒粕といちごのコラボレーションを楽しめる大人のデザート「**酒粕いちごゼラート**」(酒粕の吟)などのオリジナリティ溢れるメニューを用意。その他、「**いちごのデザートガレット**」(glycine)や「**タルトフレーズ**」(タルトリーアルペール)など、目にも華やかなスイーツも提供します。また、ご自宅でお楽しみいただける高級いちごを使った「**莓ジャム**」(Katee Sweets)や、しっかりとした粒とジューシーな甘さが特長の「**とちあいかイチゴ**」(おさんぽマルシェ)も販売する他、子どもから大人まで親子で参加できる、いちごの実と花と葉を使った花かんむりづくりなどのワークショップも開催します。

様々な種類のいちごが一堂に会す、子どもから大人まで楽しめるアークヒルズの「ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ」で、いちごの新たな魅力を見つけてください。



ストロベリーフェスティバル in ヒルズマルシェ 開催概要

日 時：3月11日(土) 10:00~14:00
場 所：アーク・カラヤン広場
主 催：森ビル株式会社
詳 細：<https://www.arkhills.com/events/2023/03/0051.html>

注目ポイント

- ◇ いちごを使用したミートソースが斬新なハンバーガーや酒粕といちごのゼラートなどのオリジナリティ溢れるいちごメニューを展開
- ◇ 子どもから大人まで家族で参加できるいちご花かんむりづくりなどのワークショップを開催
- ◇ 家庭でも旬のいちごを楽しめる、新鮮ないちごやジャムも販売



左から時計回りに「ラッキーバーガー」「glycine」「Katee Sweets」「エスタリコ・ジャパン」「とちあいかイチゴ」「シャーロットヒース フラワーカンパニー」

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は各企画のURLよりご確認ください。



いちごを使ったオリジナリティ溢れるメニューが登場！

松阪牛と甘酸っぱいいちごが絶妙に絡み合うミートソースがたっぷりかかった、一口食べたら止まらない「**松阪牛とイチゴのミートソースバーガー**」(ラッキーバーガー)をご用意。その他、栄養価の高い酒粕とビタミンたっぷりのいちごのコラボを楽しむ、美味しくて健康的な「**酒粕いちごジェラート**」(酒粕の吟)や、幅広い食事とのリアージュが楽しめる「**ロゼワイン ラデロ ロサード テンプラニリーヨ 2018**」(エスタリコ・ジャパン)が登場します。



松阪牛とイチゴのミートソースバーガー ラッキーバーガー

トマトの代わりにフレッシュないちごをタップリ使った松阪牛とイチゴのミートソースを三重からお届け。苺の甘さと酸味、松阪牛の旨味とコクが絶妙にマッチ。チーズは2種類からチョイスいただけます。



酒粕いちごジェラート 酒粕の吟

三重県の「るみ子の酒」と、長野県の「つきよしの」の酒粕を使用した酒粕いちごジェラートです。



ロゼワイン ラデロ ロサード テンプラニリーヨ 2018 エスタリコ・ジャパン

イチゴやラズベリー、グレープフルーツやライムなどが香るロゼ。バランスの良い酸味と果実味で、さわやかな余韻が長く続きます。様々なお食事シーンに合わせられます。



鮮やかな赤が華やかな、目と舌で楽しむいちごスイーツ！

いちごの爽やかな酸味と、カスタードクリームとの奥深い甘さが楽しめる「いちごのデザートガレット」(glycine)や、本場フランスのタルト専門店が提供する、いちごたっぷりの「タルトフリーズ」(タルトリアルベール)など、いちごの鮮やかな赤が目を引きスイーツが揃います。また、「苺クリームビスケットサンド」や「ヴィーガンバイクドチーズタルト苺ソース仕立て」(共にKatee Sweets)は、豆乳や植物性のヨーグルトで作られているため、卵や小麦粉が苦手な方にもおすすめです。



いちごのデザートガレット glycine

ガレット生地にいちごとカスタードクリーム、パルサミコ酢を使用したいちごのソースと自家製キャラメルをトッピング。



タルトフリーズ(苺のタルト) タルトリアルベール

タルト生地にこだわりの苺を乗せた、見た目も華やかなタルト。



苺クリームビスケットサンド Katee Sweets

豆乳で作った苺チーズクリームを、米粉&ヴィーガンビスケットでサンド。サクサクのクッキー生地と甘酸っぱいクリームが相性ぴったりです。



ヴィーガンバイクドチーズタルト 苺ソース仕立て Katee Sweets

植物性のヨーグルトで作るチーズタルトにイチゴジュレを合わせました。爽やかな春のチーズケーキです。

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※詳細は各企画のURLよりご確認ください。



ご家庭でもいちごの魅力を堪能！

契約農家で作られたいちごを使った「**莓ジャム**」(Katee Sweets)や、果肉をそのまま閉じ込めた「**ひがしかぐらジャム なつみずき**」(おさんぼマルシェ)など、自宅で活躍すること間違いなしのいちごジャムが揃います。また、栃木県のいちご農家で大人気のいちご「**とちあいか**」が「**ヒルズマルシェ**」に初登場します。



莓ジャム(140g)
Katee Sweets

栃木県の契約農家のイチゴと甜菜糖、リンゴ由来のペクチン、有機レモン果汁で作った甘さ控えめのジャムです。



ひがしかぐらジャム なつみずき
おさんぼマルシェ

色、形、味の三拍子がそろった、これまでにない生食用の夏イチゴをそのままジャムに閉じ込めました。果肉そのままの形で香りも甘味も残っているので甘さ控えめな食べものとの相性が抜群です！



とちあいかイチゴ
おさんぼマルシェ

栃木県真岡市の柳田いちご農園で作られたいちごです。大人気の『とちあいか』が今シーズン初登場。しっかりと粒とジューシーな甘さが特長です。



春の訪れを感じるワークショップやコンサートを楽しむ！

いちごの実と花と葉で作る花かんむりや、苔テラリウム、ストロベリーケーキ&サラダなど、オリジナルの雑貨を作ることができる特別ワークショップも登場。フルートとピアノの美しい音色とともに、春の訪れをお楽しみください。

◇ **お花のかんむり by シャーロットヒース フラワーカンパニー**

いちごの入った花かんむりをつくるワークショップ。春の訪れを旬のいちごとともに感じてみませんか。

時 間： 随時受付
定 員： 1日30名
料 金： 3,000円(税込)



お花のかんむり(イメージ)

◇ **ストロベリーケーキ&サラダ by Happiness Flower 123**

かわいらしいストロベリーケーキとサラダをつくるワークショップ。部屋に飾ると春らしさが増すこと間違いなし。

時 間： 随時受付(2点で約45分)
定 員： 同時に4名まで
料 金： 3,500円(税込)



ストロベリーケーキ(イメージ)

◇ **春の苔テラリウムをつくろう by Respireレスピーア**

小さなガラス容器の中に広がる森の世界。そこには何処までもつづく物語があります。苔や砂、石やフィギュアを配置して、自分だけの物語を作りましょう。春らしいピンクの砂や、キツネ、ヒヨコなど春を思わせるフィギュアも用意します。

時 間： ①10:10~10:55 ②11:10~11:55
③12:10~12:55 ④13:10~13:55
定 員： 各回6名
料 金： 2,000円~(税込)※サイズにより料金が異なります



春の苔テラリウム(イメージ)

マルシェコンサート

マルシェ内でコンサートも開催。オーボエとピアノの華や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



藤田有理亜(オーボエ)



内海清佳(ピアノ)

春のガーデン特別公開・イベント

サントリーホール屋上に位置する通常非公開の庭園「ルーフガーデン」を、3月中旬から5月下旬にかけて特別公開します。今年、開業37年目の春を迎えるアークヒルズで、草花や木々の新しい息吹を感じる優雅なひと時をお楽しみください。

<見頃を迎える花>



アネモネ



シラーンベリカ



水仙

都市緑化の先駆的プロジェクトで誕生したアークヒルズの庭園

「都市と自然との共生」を掲げ、全国に先駆け積極的に緑化を取り入れた再開発事業として1986年に誕生したアークヒルズ。1997年には常緑が中心だった庭園の一部を「アークガーデン」として四季が感じられるような草花を取り入れた庭園にリニューアルし、現在の「アークガーデン」となりました。

レストラン予約など、「ヒルズアプリ」の機能が拡充

森ビルが運営する六本木ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズなど様々な“ヒルズ”のサービスを ONE ID でシームレスに活用できる「ヒルズアプリ」では、ヒルズカードのポイントを QR コードで加算・利用できることに加え、パーソナライズされたサービスや情報をお届けするなどお客様にあわせたサービスを提供しています。一部グルメ店舗の予約や、ヒルズで開催される対象イベントへお申込みができるほか、ポイント利用も 1pt 単位からでき、一部ヒルズポイント交換特典はアプリ上で交換いただけます。ヒルズアプリは今後も“ヒルズ”を舞台に、より便利で、より豊かな都市生活・顧客体験をご提供できるよう、順次機能を更新して参ります。

https://www.hillscard.com/about_app



ヒルズみんなのルール

森ビル独自の感染拡大防止に向けた取り組み

アークヒルズでは、新型コロナウイルスの感染の予防と拡大防止のため、予防対策を徹底し営業しています。詳細はこちらをご参照ください。 <https://www.arkhills.com/topics/2020/06/004423.html>

<みんなで守るルール>

- ・フィジカルディスタンスの確保
- ・消毒、手洗い

・マスク着用

<ヒルズの取り組み>

- ・エレベーターの乗車ルール
- ・街の清掃、消毒／入り口での消毒液設置
- ・スタッフの出勤前の検温／体調管理

- ・一部箇所でのお客様への検温実施
- ・適切な換気
- ・タッチレス会計／コイントレイの設置

