



“STRINGS BEAUTY Labo”

～いくつかになっても魅力的な女性に。女磨きを応援します。～

“母の日・父の日”のプレゼントにもぴったり！

『愛知県春日井市のサボテンを使用したビューティーランチ付き
サボテンテラリウムワークショップ体験』
2日間限定イベント開催！！

販売期間：2019年5月10日(金)/6月13日(木) 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)では、女性が一番美しくありたいという想いを、“STRINGS BEAUTY Labo”という形で【美】を追求し、年間を通して企画を提案いたします。

第一弾は、開放感ある店内が特徴のニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「グラマシースイート」にて開催する『テラリウムワークショップ』と『栄養価が高く美容効果に期待できる“食用サボテン(ノパール)”を使用したランチコース』が一度に体験できる女子力向上イベントを開催。



昨年実施し大好評であった“愛知県春日井市のサボテンを使用したテラリウムワークショップ&ノパール(食用サボテン)を使用したビューティーランチ。今回は、母の日前の5月10日(金)と父の日前の6月13日(木)の2日間限定で開催いたします。美肌やむくみ改善にも効果があると言われていたノパール(食用サボテン)を料理長自ら生産元へ赴き厳選し、見た目は鮮やかでさらにヘルシーに仕上げたランチメニューを考案。体に優しい鯖とノパールの前菜に始まり、みずみずしいノパールのサラダとふわふわのヨーグルトのエスプーマの食感のコントラストをお楽しみいただけるサラダ、また、愛知県産三河鶏とノパールを使用したラヴィゴットソースをかけてお召し上がりいただくメインディッシュ、デザートには、ノパールとパインアップルを合わせた初夏を感じるさっぱりと食事の最後を締めくくるコースにてご用意。

サボテンの苗生産量日本一を誇る愛知県・春日井市のサボテンを使ったテラリウム[※]ワークショップ体験イベントも開催し、今回は母の日・父の日用のギフトにも出来るような内容にいたしました。

※)テラリウム・・・透明なガラスの容器の中で、苔のような植物や小動物を飼育することを指す。容器や小物など、多様な楽しみ方ができる。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川/岩田
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

■イベント開催日:2019年5月10日(金)/6月13日(木)

■実施場所:NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」

■イベント時間:

・10:30 受付

・11:00~12:30 ワークショップ

・12:30~14:00 ランチ提供

■イベント内容:

・実生生産量日本一！春日井市の“サボテン”の魅力を大いに知ろう！講義:20分程度

・“サボテン”テラリウムワークショップ体験:60分程度

・栄養価満載な“春日井ノパル(食用サボテン)”の魅力とは？講義:10分程度

・“春日井ノパル(食用サボテン)”特製ビューティーランチコース:90分

※お作りいただいたサボテンテラリウムはお持ち帰りいただけます。母の日・父の日ギフト希望の方は包装等ご用意しております。

■参加人数:30名様限定

■料金: 5,000円(ワークショップ体験、ギフト用包装、ランチコース込み)

※税金、サービス料(12%)込み

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

MENU

【ファーストディッシュ】

鱈のミ・キューイ 昆布香るナーージュ仕立て
春日井ノパルとしらすのコンデュメント

【サラダ】

春日井ノパルとキヌアのメキシカンサラダ
ヨーグルトのくちどけ ロメスコソース

【メインディッシュ】

三河鶏の竹炭パン粉焼き
春日井ノパルのラヴィゴットソース

【デザート】

春日井ノパルとパインアップルのピニャコラーダ

【ドリンク】

ウェルカムドリンク・コーヒー又は紅茶



▲サボテンビューティーランチコースイメージ

サボテン生産元 (有)後藤サボテン 社長 後藤容充 (ごとう ひろみつ)氏

当園は愛知県春日井市の桃山地区で昭和51年に

後藤伸治が創業したサボテン園です。桃山地区は全国的にみてもサボテンの生産がとても盛んな地区で、サボテン栽培の中で特に難しいとされる実生栽培(種から育てる栽培方法)の生産量で全国No.1の生産量を誇っています。

非常に種類が豊富なサボテン。

人にも沢山の個性があるようにサボテンにも沢山の個性があります。

花の色、トゲの形、サボテン自身の形も玉型、柱型・うちわ型と様々です。そんなサボテンの個性的な魅力を多くの人に伝えていき、誰に聞いても「春日井といえばサボテン」と言ってもらえるようにしていきたいです。

仕事内容としてはお店などへの卸売が主で一般の方との接点は少ないですが、地元小学校の校外学習の受け入れは母の代から20年近く続けており、春日井のサボテンの魅力を次世代へ伝えるとても重要な活動と考え、今後もぜひ続けていきたいと思っています。



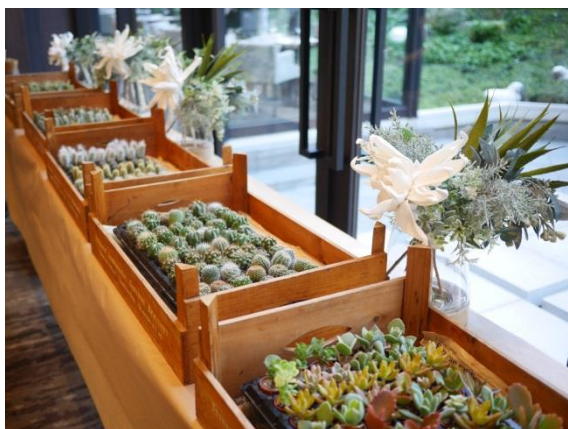
■テラリウムワークショップイメージ



▲エプロンや手袋もご用意しているので手ぶらでOK



▲テラリウムの作り方を教えてくれるので初心者でも安心



▲数多くのサボテンからお好みのものを数種類チョイス



▲ホテルで寄せ植え体験ができる貴重な機会



▲後藤氏が仕上げ作業を手伝ってくれる



▲ひとりひとり違ったテラリウムの完成。写真映え必至！

<店舗概要>

【店名】 NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】 11:00~22:00(L.O.ランチ14:00/ディナー20:30/アラカルト21:30)

【電話番号】 052-589-0787

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

