

2021年1月28日

仙台ターミナルビル株式会社

大規模観光農園「JR フルーツパーク仙台あらはま」開業の概要決定

- 仙台ターミナルビル株式会社(宮城県仙台市 代表取締役社長:松崎 哲士郎)は、仙台市若林区荒浜の観光農園「JR フルーツパーク仙台あらはま」を3月18日にオープンいたします。
- 園内で運営する周辺の農業事業者の生産する野菜や当農園の果物等販売する直売所「あらはまマルシェ」やホテルメトロポリタン仙台シェフがプロデュースするカフェ・レストラン「Les Pommes(レ・ポム)」の詳細が決定いたしました。
- 東日本大震災から10年となる今年、当地の復興の歩みをご支援いただきました感謝を含めて、当社運営のせんだい農業園芸センター(荒井)及び「JR フルーツパーク仙台あらはま」で採れた果物、野菜を使用しホテルメトロポリタン仙台のシェフが監修したオリジナルのコンフィチュールを販売いたします。

1 開業日等について

「JR フルーツパーク仙台あらはま」の開業日等の詳細が決定いたしました。

- (1) 開業日時 2021年3月18日(木) 10時～
- (2) 営業時間 ① 施設全体 10時～17時
② 直売所 10時～16時
③ カフェ・レストラン 11時～15時 ※カフェは10時～
④ いちごハウス 10時～16時 (いちご狩り営業開始)
- (3) 営業日 水曜日～月曜日 [定休日:火曜日(祝日の場合翌平日)]
※ただしGW終了まで「定休日無し」
- (4) 駐車台数 約150台(大型バス4台含む)

[参考1] 「JR フルーツパーク仙台あらはま」概要

- (1) 所在地・面積 仙台市若林区荒浜地区(集団移転跡地)・約11.0ha (うち圃場面積 8.1ha)
- (2) 事業内容 ①観光果樹園事業 ②加工体験・6次産業化支援事業
③販売・飲食・各種イベント事業 ④貸農園事業
- (3) 栽培品目 いちご、ブドウ、リンゴ、ナシ、ブルーベリー、イチジク、キウイ、スグリ
8品目 156品種

[参考2] 「せんだい農業園芸センター(みどりの杜)」概要

- (1) 所在地・面積 仙台市若林区荒井字切新田13-1 ・栽培面積1.8ha
- (2) 事業内容 ①観光果樹園事業 ②研修事業 ③仙台市農産物生産促進支援事業
- (3) 栽培品目 トマト、ブドウ、リンゴ、ナシ、ブルーベリー、イチジク

2 カフェ・レストラン・直売所の詳細について

(1) カフェ・レストランメニューについて

カフェ・レストラン「LES POMMES」(レ・ポム)は、ホテルメトロポリタン仙台の洋食宴会料理長 鎌倉太郎がプロデュースし、佐藤友美をはじめとする数名のホテルスタッフが農園と地域の旬の食材をメインとした料理やデザート、ドリンクを提供しお客様をおもてなしいたします。主なメニューについては以下で検討しております。



○多種多様な“おばんざい”と一緒に味わっていただくスパイスカレー

牛タンと黒毛和牛のキーマカレー 1,200 円

わたりがにのスパイスカレー 1,400 円

森林どりのスパイスカレー 1,100 円

※今後旬の食材を使った期間限定のカレーも準備する予定です。

○採れたての旬の果実を使った四季折々のわくわくするスイーツメニュー

にこにこベリーパフェ 1,000 円

いちごのヴィエノワズリー 600 円

いちごソフトクリーム 400 円

※この他にも地域の食材を使用したサンドイッチなどの軽食もご準備しております。



(2) 直売所について

直売所「あらはまマルシェ」は、直売所納品生産者会「マルシェの会」を発足し運営を行います。所属する会員様が相互により自家農産物の付加価値を高めるとともに、農産物及び特産品を地区内外に広く効率的な販売戦略を展開し、マルシェの安定向上と地域経済への活力源、地域活性化の形成に資することを目的としています。



あらはまマルシェ

ARAHAMA MARCHE

○出品内容(予定)

野菜類、果物類、お米、おにぎり、惣菜、鶏卵、草餅、アイスクリーム、農産物調味料、ジャム類

<マルシェの会>



<あらはまマルシェ、カフェ・レストランイメージパース>



3 オリジナル「Espoir Confiture -エスポワールコンフィチュール」の販売について

東日本大震災から10年を迎える2021年3月、様々な方にご支援をいただき当地の復興の歩みを進めることができました。この感謝を込めて、当社が運営する荒井・荒浜で育てた果実・野菜を100%使用した「Espoir Confiture」を3月18日より販売することになりました。原材料となる果実・野菜を、丁寧に丹精込めて育てています。また使用している果実・野菜は、宮城県でも希少な果実・野菜を旬のうちに摘み取り、そのままでも大変美味しくいただけるものの中から更に品種を厳選したものです。こだわりの素材を使用するとともに、さらにその美味しさを最大限引き出すようホテルメトロポリタン仙台のシェフが、こだわりをもってプロデュースしています。果物本来の自然な甘さを活かし保存料を一切使わない、安心してお召し上がりいただける製品です。販売箇所については、JR フルーツパーク仙台あらはま「あらはまマルシェ」、JREMALL、その他検討中です。上質な素材の持つ深い味わいをぜひともお楽しみください。

○商品ラインナップ〈内容量100g〉

シャインマスカット	1,200円
黒いちじく(カロン・ビオレソリエス)	1,200円
リンゴ(はるか)	1,000円
白いちじく(コハク・バナーネ)	1,000円
いちご	1,000円
ぶどう(ピオーネ・クイーンニーナ)	1,000円
トマト	900円
リンゴ(ぐんま名月・ふじ・こうとく)	900円



商品イメージ

※数量限定でのご用意になりますので、あらかじめご了承ください

○監修シェフのご紹介



ホテルメトロポリタン仙台
副総料理長 兼 フランス料理 料理長
後藤 博甲(ゴトウ ヒロキ)

2013年8月に渡仏し、フランス料理の研鑽を積む。

「旬菜グリル&カフェ セレニティ」(現 レストラン セレニティ)料理長を経て、

2015年10月より宴会フランス料理長を務め、2017年9月より現職に就任。

伝統的なフランス料理を大切にしながら、そこに現場の恩恵や旬の魅力を織り込みオリジナリティあふれるメニューの数々を生み出している。

4 その他

2021年3月18日オープンにあたり内覧会を3月17日に開催予定になっております。

その詳細は後日リリースいたします。

<報道機関お問い合わせ先>

仙台ターミナルビル株式会社 観光農業部：渡部、朝日田 Tel：022-390-0770