



hotel nikko tsukuba

## PRESS RELEASE

2024年9月20日

ホテル日航つくば



～あなたとつくるたび「つくたび」～

親子別々で料理や食育体験

### 『親子でチャレンジ！さつまいも掘りと ハロウィンスイーツづくり体験』を開催

開催日：2024年10月20日(日)

ホテル日航つくば(所在地:茨城県つくば市、総支配人:高田浩)は、地元・つくばに根差した旅や体験を通して、自分らしいライフスタイルを見つける機会を提案する「つくたび」を2022年10月より実施しています。

本プロジェクトの親子料理体験イベントの第5弾として、つくば市内の「松田農園」のさつまいもを使った親子料理教室『親子でチャレンジ！さつまいも掘りとハロウィンスイーツづくり体験』を2024年10月20日(日)に開催します。



前回の開催風景(2024年3月20日)

『親子でチャレンジ！さつまいも掘りとハロウィンスイーツづくり体験』は、ホテルのパティシエが伝授するプロの技をお子様が体験する料理教室です。総料理長が考案するランチメニューの中から、お子様はココットを身につけてつくば市内の「松田農園」で収穫されたさつまいもを使ったハロウィンスイーツ作りを、大人はホテルシェフ直伝のホワイトソースとかぼちゃのドリア作りを学びながら料理を担当し、親子でスペシャルランチを仕上げます。体験後は、それぞれが作った料理を含むランチコースを召し上がりいただきます。今回は、料理教室の開始前に「松田農園」に集合し、農家さんと一緒にこだわりのつまったさつまいも掘りを体験いただくほか、食後にはハロウィンにちなんでお宝さがしゲームもご用意しています。ご家族の絆が深まる特別な一日を、ホテル日航つくばでお楽しみください。

## 〈開催概要〉

【開催日】2024年10月20日(日)

【時間】受付 9:15/さつまいも掘り体験 9:30~10:30/体験と食事 11:30~15:00

【料金】大人¥7,500/小学生¥6,500

※さつまいも掘り体験(現地にて)、料理体験、ランチ、指定ドリンク、消費税、サービス料込

【定員】10組20名様

【持ち物】エプロン、三角巾(大人の参加者のみ、お子様にはコックコートをご用意)、汚れても良い服装(長袖長ズボン、長靴、軍手)、タオル、帽子など

【One Harmony 会員特典】1組につき150ポイントを積算

※ポイントの積算は2024年10月下旬を予定しています。

※オークラ ニッコー ホテルズの会員プログラム「One Harmony」へは事前のご登録をお願いいたします。

One Harmony ホテル専用サイト:<https://www.nikko-tsukuba.com/oneharmony/>

## 【スケジュール】

ー〈農園でさつまいも掘り体験〉ー

9:15 松田農園にて受付(つくば市今鹿島 4269-1)

9:30~10:30 さつまいも掘り

ー〈体験終了後ホテルへ移動〉ー

11:00~11:30 ホテル到着後、着替え&写真撮影

11:30~12:30 料理教室

子供/さつまいもを使ったハロウィンスイーツづくり(講師:ホテル日航つくば パティシエ)

大人/ホワイトソースとかぼちゃのドリアづくり(講師:ホテル日航つくば 総料理長)

12:30~13:30 食事会場の準備

13:30~15:30 ランチ&お宝さがしゲームなど

【協力】松田農園

【ご予約方法】専用サイトからご予約ください

予約受付サイト:<https://tsukutabi-oyako05.peatix.com>

## 【その他注意事項】

※お子様は、小学生の方を対象とさせていただきます。

※農園でのさつまいも掘り体験は、前日15時の時点で雨量により畑への立ち入りが難しいと判断された場合、中止とさせていただきます。(中止の判断後、参加者全員へご連絡します。)

※農園まではおお客様ご自身でお越しください。(無料駐車場あり)

※大人1名、お子様2名などご家族で複数人数の参加も可能です。

※変更およびキャンセルは5日前までとさせていただきます。

※定員に達した時点で受付を終了いたします。

## ■松田農園について

茨城県つくば市にある農園です。福島県出身の松田氏が寝袋ひとつバイクにまたがり、全国各地を転々とし旅を続け、数え切れない程の人と出会う中で優しさに触れ、色々なことを経験し辿り着いたのが自然を育む農業、そしてつくば市でした。縁もゆかりも無いこの土地で2012年、一から農業を始め今に至っています。土地に根ざし人との繋がりを大切にし、環境のことを考えながら日々農業を楽しんでいます。

「松田農園」公式サイト:

<https://chimchimcci5.wixsite.com/matsudanouen>



料理体験イメージ



さつまいも掘りイメージ

## ■「つくたび」について

2022年10月より始動した「つくたび」は、世の中の価値観や生き方に流されずに自分らしい生活、仕事、余暇を自らの手でつくるライフスタイルとされる「クラフトライフ」の提供をビジョンに掲げた『ホテル日航つくば』が企画する新しい事業です。参加するゲストの皆様、出会う地域の方々、企画・運営を通してゲストをおもてなしするホテルスタッフと一緒に、旅の中で体験し、学び、地域と関わることで価値を創造し、自分らしいライフスタイルを感じていただくことを目指しています。

「つくたび」公式サイト：<https://www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi/>

## ■「ホテル日航つくば」について

筑波山を望む、四季の自然もお楽しみいただける国際都市「つくば」の中心に位置する洗練された次世代型ホテル。ビジネスはもちろん、レジャーや観光の拠点にもなるホテルです。国際都市にふさわしく多様な会議施設をはじめ、和・洋・中のレストラン施設も充実。贅沢なひとときと忘れられないステイをお約束します。また、当ホテルは、SDGsの活動に賛同し「育てよう SDGs の木」という取り組みを推進しています。小さく芽吹いた双葉が、お客様、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるよう、私どもは多くの方に支えられた大きな“SDGsの木”を未来のために育てていきます。

所在地：〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL：029-852-1112(代)

ホテル公式サイト：<https://www.nikko-tsukuba.com/>

育てよう SDGs の木：<https://www.nikko-tsukuba.com/sdgs/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば	広報担当 林、滝川
〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL：029-869-7566(つくたびデスク)	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば TEL：029-852-1112(代表)	