

報道関係各位

株式会社かほくらし社
代表取締役 前田 賢之

特別なイチゴ狩りツアーの募集開始！

河北町を舞台に、**特別ないちご狩り体験**を実施します。



DMC 天童温泉と地域商社かほくらし社がコラボした新たなローカルツアーが誕生しました。



-山形県オリジナル品種「おとめ心」とは？

山形県のオリジナル品種「おとめ心」。全国でいちごの新ブランドの開発が行われる中、県の試験場で、14年の歳月をかけてオリジナルの新品種「おとめ心」を育成し、2004年に本格デビューしました。おとめ心は完熟すると、コンデンスミルクのような濃厚な香りを放つことが特徴です。甘みたっぷり、酸味とのバランスも絶妙であることから、非常に高い評価を獲得しています。山形の気候に合わせて開発されたこの品種は、3月下旬から6月初旬にかけて収穫され、完熟を迎える5月には特に美味しいおとめ心を食べることができます。

-希少価値の高いおとめ心を収穫する、特別なイチゴ狩り

河北町では、複数の農家がおとめ心の栽培に取り組んでいます。河北町溝延地区の「米 COME かほく協同組合」が栽培を行うハウスでは、甘さと香りにこだわった溝延おとめ心を栽培しています。その証拠にハウスの中は、おとめ心のミルクのような香りで包まれています。このハウスでは、土耕ではなく、高設で栽培することで、収穫がしやすいというメリットは勿論、全体に丁度よく水が行き渡らせることができ、大粒で形のよいおとめ心が育っています。市場にほとんど出回らず、希少価値の高いおとめ心。ミルクの香りが漂うハウスで自らおとめ心を収穫する体験は、特別で魅力あるコンテンツになります。そこで、本事業を通して、地元の生産者、河北町の地域商社、周辺地域の旅行業者が共創し、新たな魅力ある体験型ローカルツアーを創出します。

-DMC 天童温泉と地域商社かほくらし社がコラボしたツアー

今回、「DMC 天童温泉」と「株式会社かほくらし社（河北町の地域商社）」がコラボして、高付加価値の新たな体験型ツアーが完成しました。今年度はモニターツアーという形で「天童温泉宿泊者限定」「日帰り」の1回ずつ計2回のツアーを実施します。ミルクの香りが漂うハウスで、旬を迎えたおとめ心の20分食べ放題と1パックお土産収穫のセットで、中学生以上対象の「大人のいちご狩り」体験を提供いたします。来年度以降は、受け入れ態勢の強化を行い、1人でも多くの方に河北町のこだわりのおとめ心を収穫体験していただくツアーとして実施していく予定です。観光立県山形の新たな魅力のひとつとして醸成していきたいと考えています。

-協力体制-

DMC天童温泉	かほくらし社	生産者
【ツアーの入り口】 ・参加者の募集/広報 ・参加者の予約受付 等	【ツアーの企画・調整】 ・ツアー企画/準備 ・参加者のアテンド 等	【ツアーの受入れ】 ・ハウスの準備/調整 ・当日の受入れ/説明 等
DMC 天童温泉	かほくらし社	生産者
【ツアーの入り口】 ・参加者の募集/広報 ・参加者の予約受付 等	【ツアーの企画・調整】 ・ツアー企画/準備 ・参加者のアテンド 等	【ツアーの受入れ】 ・ハウスの準備/調整 ・当日の受入れ/説明 等

-実施ツアー

① 5/22(土)11:00-11:50

【天童温泉宿泊者限定】 溝延おとめ心 大人のいちご狩り&お土産収穫体験 募集〆切 5/19(水) 18:00

② 5/28(金)10:00-10:50

【日帰りどなたでも】 溝延おとめ心 大人のいちご狩り&お土産収穫体験 募集〆切 5/25(火) 18:00

<取材の申し込み問い合わせ先>

株式会社かほくらし社 担当: 菊地 航平

メールアドレス k_kikuchi@kahokurashisha.com 電話 0237-73-2122 携帯 090-4479-7927

かほくらし社
Kahokurashi-Sha

【天童温泉宿泊者限定】

のツアー詳細はこちら



【日帰りどなたでも】

のツアー詳細はこちら

