



春の美食祭り

推し農家と食を探しに行こう!

SPECIAL FARMERS COLLECTION

農民藝術創造倶楽部×ホテルアークリッシュ豊橋

Spring 2025



東三河の農家が真心こめて生産した農産物を使った、
1日限りの特別料理をbuffet形式で!
生産者さんから直接、食材に対するこだわりや想いをききながら
東三河の食を堪能してみませんか。



東三河の農家さんと
直接話せる機会です!

2025 4/13 日 17:00~19:30
受付 16:00~

会場 ホテルアークリッシュ豊橋3F 屋外特設会場
※雨天時は5F THE GRACEでの開催となります

価格 【洋中折衷buffet料理+ソフトドリンクフリー】
大人.....7,000円 ※アルコールフリー
中学生・高校生・大学生・専門学生.....5,000円 追加は+2,000円
3歳~小学生.....3,500円 ※2歳以下無料

タイムスケジュール 16:00~ マルシェスタート! *こだわりの生産品がずらりと並びます*
17:00~17:30 生産者さんによるトークセッション開催
17:30~19:30 美食buffetスタート!



Presented by



農民藝術創造倶楽部



お問合せ

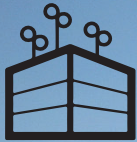


ホテルアークリッシュ豊橋 宴会予約
☎0532-51-1120 (10:00~18:00)
※表示価格はすべて消費税・サービス料を含んでおります
※画像はイメージです

WEB予約



お支払いにつきましては事前のご精算となっております。
左のQRコードより事前ネット決済システムをご利用ください。
またはホテルにご来館の上、現金もしくはクレジットカード
でもお支払いいただけます。



農民藝術創造倶楽部

農民藝術創造倶楽部

2021年8月豊橋市駅前大通二丁目に誕生したemCAMPUS。その屋上に農園があります。そこは、約150個ものプランターに植えた作物が集結してひとつの作品となる、東三河の農産物情報発信の場。ここでこだわりの農産物を作成する29名の農家が、農民藝術創造倶楽部のメンバーです。明治時代の詩人である宮沢賢治は、およそ100年前の農民藝術概論綱要において、農業をただの労働ではなく、自然からのエネルギーと自らの意志の力でひとつの大きな芸術に昇華していくことができる仕事であると伝えました。emCAMPUSにおいては、創意工夫により農作物の価値を高めていくことにチャレンジする農家と、その農産物の魅力をシェフや集う人たちと深く共有し、独創的な価値を東三河から生み出していきたいとの思いがあり、農民藝術創造倶楽部と名付けました。

生産者と料理人の冒険は次のステージへ



ホテルアークリッシュ豊橋
専務取締役 総料理長
今里 武

春は新たな生命が芽吹く季節であり、私たち料理人にとっても非常に特別な時期です。地元の生産者たちが育てた新鮮な春の食材は、彩り豊かで生き生きとした味わいです。本イベントでは、そんな素晴らしい食材を皆さまにご紹介できることを大変嬉しく思います。私たちの使命は、その自然の恵みを最大限に引き出し、皆さまにホテルアークリッシュ豊橋ならではの料理として提供することです。地元の生産者たちが心を込めて育てた野菜や果物などを使った料理を通じて、春の訪れを感じていただければ幸いです。また、このイベントを通じて、地域の食材や生産者の皆さまに対する理解と関心が深まり、皆さまの食卓が春の味覚でより豊かになることを心より願っております。

さらに、イベントを楽しむための特別企画も！

MARCHE 商品販売

当日開催 16:00 ~ 19:30

生産者の皆さまが丁寧に育てたこだわりの生産物やその素材で作ったパンなどご家族、ご友人へのお土産をお買い求めいただけます。



FOOD
emCAMPUS

豊市
TOTOICHI BAKERY
パン



TOUR ホテルアークリッシュ豊橋館内 emCAMPUS 見学ツアー

WEBにてご予約承り中

ホテルアークリッシュ豊橋では、皆さまにより深く当ホテルやemCAMPUSの魅力を知っていただくために、特別な見学ツアーを開催しております。このツアーでは、ホテルの館内施設や農民藝術創造倶楽部の屋上農園をスタッフがご案内し実際に足を運んでその魅力を体感していただけます。

ツアーの詳細は
コチラ▶

