

今回は東三河と遠州の夏野菜が主役

2025年7月27日(日)

「FARMERS COLLECTION」がnicoeで開催



有限会社春華堂(本社:静岡県浜松市、代表取締役社長:山崎貴裕、以下「春華堂」)は、2025年7月27日(日)、浜松市浜名区のスイーツ・コミュニティ「nicoe」内にあるレストラン「THE COURTYARD KITCHEN」にて、一日限りのスペシャルコラボレーションランチイベント「FARMERS COLLECTION」をサーラ不動産株式会社(本社:愛知県豊橋市、代表取締役社長:赤間真吾、以下「サーラ不動産」)と共に開催いたします。

「FARMERS COLLECTION」は、春華堂が、東三河 フードバレー構想を掲げるサーラ不動産と合同で取り組む地域活性化プロジェクト「SANEN FOOD CREATOR's TERMINAL」の一環として企画されたイベントです。三遠(東三河・遠州)地域の豊かな風土と多様な食材にスポットを当て、地域が誇る食文化の魅力を、より多くの人々に伝えることを目的としています。本イベントでは、地域の生産者が丹精込めて育てた食材を主役に、料理人がその魅力を最大限に引き出す特別メニューを提供。生産者自身が、食材に込めた思いやこだわりを語るクロストークや食材の背景に触れながら楽しむ体験型の仕掛けなど、単なる「食事」ととどまらない、五感と心を刺激する多彩なプログラムを展開します。

また、今回の「FARMERS COLLECTION」では、地域を「越境」してつながる東三河と遠州の食材を融合させることで、それぞれの土地の風土や食文化の違いを新たな形で表現。参加者がその場でしか味わえない一体感や出会いを通じて、地域の持つ可能性と未来の食文化への想いを共有することを目指しています。

「FARMERS COLLECTION」は、食を通じて生産者、料理人、消費者がひとつのテーブルを囲み、共に「つくり」「味わい」「学ぶ」特別な機会です。春華堂は今後もサーラ不動産とともに三遠(三河・遠州)エリアの地域に根ざしたものづくりと共創の精神を大切にしながら、新たな食体験の提案を続けてまいります。

■ 今回のテーマは「とうもろこし」と「アスパラガス」

今回のメインテーマ食材には、東三河・遠州の7月を代表する夏野菜「とうもろこし」と「アスパラガス」を採用。それぞれの甘さ、みずみずしさを最大限に引き出し、旬の魅力を五感で楽しんでいただけるメニューをご用意します。

■ 特別なコラボレーションと体験型コンテンツ

会場では、THE COURTYARD KITCHENのシェフ薫森章弘と、emCAMPUS FOODのシェフ高木章雄がタッグを組み、東三河と遠州の食材を活かした特別なコース料理を提供します。

さらに今回は「テーブルドット」のスタイルを取り入れ、「料理人×生産者×お客様」が一体となり一つのテーブルで料理を仕上げる“体験型”企画を実施予定です。お客様も仕上げに参加し、食材の背景に触れながら、まさにその場で完成する料理を共に楽しんでいただけます。

■ 登場する生産者

- ・上村 遊輝さん(パシオス 上村農園)
- ・松本 良介さん(Mz Farm -縁結農園-)
- ・北河 芳泰さん(美緑の風ファーム北河)
- ・彦坂 航さん(ホクシン)

それぞれの生産者が、こだわりの農法や食材への思いを語るクロストークも実施します。

■ 月イチ開催「n!coいちマルシェ」

会場では、生産者のこだわりの商品を販売する「n!coいちマルシェ」も開催。当日のイベントで使用する食材も販売され、ご自宅で味わえる旬の味覚をお持ち帰りいただけます。



■ イベント詳細

日時:2025年7月27日(日)11:30~13:30(受付 11:00~)

料金:4,000円(税込、飲み物別)

内容:東三河×遠州コラボランチ(オードブル、パスタ、メイン、デザート)、クロストーク、体験型料理

会場:THE COURTYARD KITCHEN(浜松市浜名区染地台6丁目7-11 nicoe内)

予約:nicoe公式予約サイト または TEL 053-587-4455(レストラン直通、受付10:00~18:00)

ご予約は
こちらから



■ 春華堂とSANEN FOOD CREATOR's TERMINALについて

春華堂は、三遠地域の食材と食文化を広く発信する「SANEN FOOD CREATOR's TERMINAL」の活動を通して、地域の生産者や料理人とともに新たな価値を創出し、食の未来を描いています。

1887年の創業以来、「温故創新」を理念に掲げ、和菓子・洋菓子の伝統と革新を融合させながら、お菓子づくりを通じて地域と世界をつなぐ架け橋となることを目指しています。

■お菓子の新しい文化とスタイルを発信する、浜北スイーツ・コミュニティ nicoe

nicoe(浜松市浜名区染地台6丁目7-11)は春華堂が長年培ってきた職人の手わざや手づくりの伝統を生かしながら、お菓子の新しい文化とスタイルを日本中に発信していく施設として2014年にオープンしました。nicoeが目指すのは、そんな提案型のスイーツ・コミュニティです。

浜北の新名所として、子どもから大人まで、訪れるすべてのお客様の心を満たし、お菓子のある心豊かな暮らしと浜松のさらなる発展に貢献していきます。

お菓子の新しいおいしさと可能性に出逢える、春華堂ならではの**新ブランド**をはじめ、地元食材を使った本格料理を堪能できるレストランや親子で楽しめる**プレイランド**、出会いやライブ感を演出する**建築とインテリア**、独創的な**遊具**や美しい縁が印象的な**ランドスケープ**など、味わいも空間づくりも趣向を凝らし、訪れるすべての人に忘れられない瞬間をお届けします。

■春華堂グループについて

有限会社春華堂は、1887年(明治20年)の創業。2025年で138周年を迎えました。

1961年発売の“夜のお菓子 うなぎパイ”を中心に洋菓子で知られていますが、ルーツは和菓子屋であり、初代は甘納豆、2代目は**知也保の卵**という最中菓子で評判を得ました。2014年に53年ぶりの新ブランドとして、「からだに美味しい和の知恵菓子“五穀屋(ごこくや)”」と「パイ専門店“coneri(こねり)”」を誕生させると同時に、子供の“食育”と“職育”を目指すプロジェクトとして、浜松市浜名区に和洋菓子販売施設とプレイグラウンドや庭園などを併設した**浜北スイーツ・コミュニティ「nicoe」**を開業。また2021年4月には本社機能を持つ複合施設「SWEETS BANK」を開業し、“家族団らん”“アニバーサリー”をテーマにした浜松の観光名所として新たなサービスを提供しています。

「温故創新」を経営理念として掲げ、職人の手わざにこだわり、ものづくりの精神を大切にしながら、「探求を止めず、進化し続ける菓子屋」として、これまでもこれからも取り組んでいきます。

■emCAMPUS FOOD(エムキャンパス・フード)と東三河フードバレー構想

食の発信拠点であるemCAMPUS FOODは2021年11月27日(土)にグランドオープンしたemCAMPUS(豊橋市駅前大通2-81)の1階にある、東三河フードバレー構想と関連のあるフロアです。

東三河フードバレー構想が目指すビジョンは東三河を「**フードクリエイターの聖地**」にすることです。世界中からサステナブルで付加価値の高い農業ベンチャー、フードビジネスを志す人が集まり、その結果、東三河がブランド化し地域住民がシビックプライドを持つようになるというものです。

そのためのミッションを、「次世代フードクリエイターの人財の発掘と育成を支援し、フードクリエイターの聖地としてのブランド構築と持続可能な地域社会を実現する」と定めています。次世代クリエイターとは、現在東三河の食文化に貢献している生産者・料理人・プロデューサーの次代を担う存在として、持続可能な世界に向けて社会課題に取り組む食・食文化の創造者のことと定義しており、そんな人材を発掘、育成していきます。

emCAMPUS FOODは、フードクリエイターたちが生み出す新しいもの、ここにしかないものを発信する場です。

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 広報室(月～金 9:00～18:00)

【担当】高山【電話】053-586-6767【FAX】053-585-7789

【e-mail】press@shunkado.co.jp