

三遠の恵みと春華堂の感性が織りなす特別な一日

第18回 Farmers Collection × 春華堂 @ niceo 2025年7月27日(日) 開催レポート



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）、浜北スイーツ・コミュニティ「niceo」内のレストラン THE COURTYARD KITCHENにて、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」）と共に東三河・遠州の生産者とシェフが手を取り合う食の交流イベント「Farmers Collection」を開催しました。

本イベントは、サーラ不動産が、ホテルアークリッシュ豊橋とem CAMPUS FOODで定期開催している人気企画となっており、春華堂とのコラボレーションは今回が2回目となりました。



写真左から順に、em CAMPUS FOOD料理長 高木章雄氏、美緑の風ファーム北河芳泰氏、有限会社ホクシン彦坂航氏、株式会社パシオス上村遊輝氏、MsFarm-緑結農園-松本良介氏、THE COURTYARD KITCHEN シェフ 薫森章弘氏

■ 三遠の食材が紡ぐ、五感で味わうコース料理



会場入り口でゲストを迎えたのはMzFarm松本さんの「スプラウトバー」。
ゲストが自ら選んだマイクロハーブを手に、味や香りを確かめながら会話が弾みました。

～いのちの循環～ 山・川・海 豊かな土壌から育まれる地域のコース

～芽吹き～ 農園野菜のサラダ

新城 農業生産スフィード：コリンキーかぼちゃ / 都田 MzFarm-縁結農園-：マイクロハーブ /
磐田 大橋農園：トマト / 三方原：茄子・ズッキーニ



～急成長～ 2つの農園のアスパラガス 生と炭火で

豊川 美緑の風ファーム北河：アスパラガス / 磐田 パシオス上村農園：アスパラガス /
宮口 青い鳥牧場：鶏卵（もみじ）



～畑仕事～ パンツェロティ 三方原馬鈴薯

新城 農業生産スフィード：トマト（サンマルツァーノ） / 豊岡 BASIL HOUSE：イタリアンバジル /
遠州三方原：馬鈴薯



～実りの雫～ とうもろこしジュースと採れたてを生で

田原 有限会社ホクシン：とうもろこし（ゴールドラッシュ） / 掛川 遠州・沖ちゃん塩：天然塩



～いのちの川～ セモリナ粉でカリッと揚げた天竜鮎 胡瓜とレモンと肝のビスク
天竜 天竜川漁協組合：天竜鮎 / 平ログリーンフィールド浜松：オクラの花 /
浜北：四葉胡瓜・枝豆神風香



～山野 循環の恵み～ 遠州夢ポークのキャラメリゼ プリンセスパプリカのファルシ
浜松：夢の夢ポーク / 磐田 スマートアグリカルチャー：プリンセスパプリカ / 三ヶ日：山花の蜂蜜



～地域のご褒美～ 2層の仕立てのガトーフロマージュ コニャックのアイスクリーム
掛川 柴田牧場：しばちゃんちのジャージー牛乳



■ 生産者と直接ふれあう“食のライブ”

食事の合間には、生産者が各テーブルを回り、栽培へのこだわりやおすすめの食べ方を紹介。

参加者は、料理の背後にある物語や作り手の情熱に触れながら、一層深い味わいを楽しみました。

また会場内の特設販売ブースや、同時開催の「n!coいちマルシェ」では、使用食材をそのまま購入可能に。味わった食材を自宅でも楽しめる好評の仕掛けとなりました。

■ 春華堂ならではの価値

今回の会場は、春華堂が運営する「nicoe」。お菓子づくりで培った感性を生かし、空間演出や体験型の仕掛けを加えることで、従来のFarmers Collectionとはひと味違う“物語性のある食の時間”を提供しました。地域を越えた生産者同士の交流も生まれ、今後の新たな連携や商品開発への可能性も感じられる一日となりました。

■ 次回予告

次回「Farmers Collection」は、2025年8月24日（日）、サーラ不動産のホテルアークリッシュ豊橋にて開催予定。豊橋・東三河を代表する「鳥市精肉店」を迎え、厳選肉のスペシャルコースが登場します。

春華堂はこれからも、地域の食と文化を未来へつなぐ活動を続けてまいります。

〈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