

営農ウィークリーNEWS

ザ・プリンス京都宝ヶ池との連携取り組み！

「京たけのこ」収穫体験付き宿泊プラン

JA京都中央は、産地のPRとして、ザ・プリンス京都宝ヶ池（京都市左京区）と連携し、農産物の収穫体験付き宿泊プランを企画しました！

ザ・プリンス京都宝ヶ池では、京都の旅提案とともに伝統文化や地域の魅力を国内外に発信するなど、さまざまな取り組みをされています。そして、京都の魅力を体験できるホテルとして、“食×体験×地域連携”をかけ合わせた企画「収穫体験付き宿泊プラン」を販売されています。

今回、取り組む品目は「京たけのこ」！

JA京都中央では初の試みで、収穫体験は、大原野の柴喜農園さんにご協力いただけることになりました。先日、ホテルの担当者や和食レストランの料理長がほ場視察に来られ、ほ場の管理方法やたけのこのおすすめの食べ方などの情報交換を行いました。



「京たけのこ」収穫体験付き宿泊プラン 3月26日～5月7日

宿泊者は、午前中に大原野でたけのこを収穫し、ホテルに持ち帰ります。その後、ホテルのレストランで木の芽あえや土佐煮などに調理され、夕食で提供されます。収穫の大変さや面白さを味わって掘ったたけのこは、よりおいしく感じるはず♪



プランの詳細や申込に関するお問い合わせは下記の通り

期 間：2022年3月26日～5月7日
料 金：1名37,945円～（1室2名利用時、2食付）
申込方法：ザ・プリンス京都宝ヶ池 宿泊予約係
TEL.075-712-3456 へ直接電話申込
受付時間：午前10時～午後6時

—TAC information—

みのり姫のふれあいマルシェ

3月中止のお知らせ



毎月第3木曜日、神足支店ATM横で開催しているマルシェにつきまして、3月17日（木）は開催いたしません。お間違いのないようご注意ください。4月以降の開催予定日については、後日お知らせ致します。今後ともよろしくお願ひ致します！

京の食文化を収穫から体験

ザ・プリンス 京都宝ヶ池とJA 京都中央が連携
伝統の京野菜「京たけのこ」収穫体験付き宿泊プランを販売
【期間】2022年3月26日(土)～5月7日(土)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢 政志)では、京都中央農業協同組合(JA 京都中央・代表理事組合長:田村 義明)と連携し、京のブランド産品に認定されている京野菜「京たけのこ」を、京都・洛西の大原野にあるたけのこ畑にて収穫し、夕食で提供する宿泊プランを販売いたします。

当プランは、春の食卓を彩り洛西エリアの名産品でもある「京たけのこ」を、大原野で120年以上に渡り生産する柴喜農園(代表:齋藤治喜)の協力のもと、収穫から美食までご体験いただける初のプランです。お客さまご自身で収穫した「京たけのこ」は、ホテルのレストラン「日本料理 宝ヶ池」にて、筍の木の芽和えやお刺身、土佐煮にしてご提供いたします。

当ホテルは地域連携により京都の魅力を体験できるホテルとして、今後も“食×体験×地域連携”をかけた京都旅の提案等、さまざまな京都滞在を提案し、京都の伝統文化を発信する拠点として、お客さまと地域を結び、この地でしか味わえない特別な京都の魅力を国内外に発信してまいります。



たけのこ畑の様子



大原野で収穫された「京たけのこ」

京野菜「京たけのこ」収穫体験付き宿泊プラン概要

【期 間】2022年3月26日(土)～5月7日(土)

【料 金】1名さま 37,945円～(1室2名さまご利用時)

【内 容】1泊室料、たけのこ収穫体験、夕食、朝食、サービス料、消費税(宿泊税は別途)

【ご予約】 宿泊予約係 TEL:075-712-3456(10:00A.M.～6:00P.M.)

『京たけのこ』とは

公益社団法人京のふるさと産品協会が認定する「京のブランド産品」に認定される13品目のひとつ。良質なたけのこを生産するために、京都式軟化栽培法(敷きわら、土入れ、親竹の選定・間引きなど)で、年間を通じて管理を行うことにより、エグミの少ない良質なたけのこを生産しています。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング戦略/担当:関茂

TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 (9:00A.M.～6:00P.M.※土休日は除く)

Email:sekimo@princehotels.co.jp <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>