

# SPECIAL FARMERS COLLECTION

農民藝術創造倶楽部の挑戦@ホテルアークリッシュ豊橋



## SPECIAL FARMERS COLLECTION

農民藝術創造倶楽部の挑戦@ホテルアークリッシュ豊橋

農作物にとって恵まれた土地、東三河はまさに『食材の宝庫』。

今回は、農民藝術創造倶楽部の皆さまが作ったこだわりの食材を、取り組みの紹介と共に、様々な調理法でお届けします。生産者と料理人が創り上げる、ここにしかない料理をお楽しみください。

日時 | 2022年11月20日(日) 17:30~19:30(受付/17:00~)

料金 | 7,000円 / 小学生以下 3,500円

内容 | ブッフェ料理 + ソフトドリンクフリー  
プラス1,500円でアルコールドリンクを含んだフリードリンクへ変更できます

会場 | ホテルアークリッシュ豊橋5階「THE GRACE」

ご予約・お問い合わせ  
宴会予約 (10:00 - 18:00)

TEL. 0532-51-1120

## HEADLINE

東三河の食の魅力を感じてください

### ● 農民藝術創造倶楽部紹介

2021年8月に誕生したemCAMPUS。その屋上に農園があります。東三河の農産物情報発信の場。ここでこだわり農産物を作成する農家が、農民藝術創造倶楽部のメンバーです。

### ● 総料理長：今里武の料理

ホテルアークリッシュ豊橋はもちろん、em CAMPUSの料理を監修する料理人。生産者との繋がりも深く、これまでの経験や交流から、食材の魅力を最高に引き出した、ここ東三河でしか味わえない料理をお届けします。

### ● 東三河マルシェ

お帰りの際には、生産者の皆様が丁寧に育てた、こだわりの生産物や、その食材で作ったパンや焼菓子など、ご家族や知人へのお土産をお買い求めいただけます。





生産者と料理人の新たな冒険が始まる@空中ファーム

## 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、プランターに植えた作物がひとつの作品となる、東三河の農産物情報発信の場。ここでこだわり農産物を作成する農家が、農民芸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年前の農民芸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、農民芸術創造倶楽部と名付けました。

### ■ 農民藝術創造倶楽部メンバー ※順不同

河合果樹園：河合浩樹さん / 百年柿園ベル・ファーム：鈴木義弘さん / 美緑の風ファーム北河：北河芳泰さん  
木耳のお店：喚田康平さん / 吉田園：吉田訓章さん / 近藤養蜂：近藤勝俊さん / 井川農園有限会社：井川和英さん  
チロルの農園：岩瀬宏二さん / 兼八ファーム：大橋進吉さん / 菜ッ花園：中村孝康さん / スフィーダ：白井陽さん  
ホクシン：彦坂航さん / ごとう製茶：後藤元則さん / 富永園芸：富永光昭さん / 甘い甘藷そもそも：鈴木直樹さん  
内藤雅嗣さん / 鈴木農園：鈴木教広さん / 鈴木養蜂園：鈴木良近さん / 竹下健二さん / 平尾園芸：平尾真紀さん  
あおば農園：酒井美代子さん / おざわファーム：小澤和三さん / 松本農園：松本英治さん / 鈴木製茶：鈴木克也さん  
Patch Farm：中川貴文さん / 中川幸久さん / 渥美半島石井農園：石井芳典さん / のんほいイチゴ園とよはし：水谷充裕さん