

秋の美食祭り

推し農家と食を探しに行こう!

SPECIAL FARMERS COLLECTION

Autumn 2025

農民芸術創造倶楽部 × ホテルアークリッシュ豊橋



生産者 × 料理人のライブ料理



情熱をもって素晴らしい食材を作り出す生産者さんをお招きし、
秋の恵みを味わうイベントを開催。

日本屈指の農業地域である東三河を支える農家さんが
育てたこだわりの食材を総料理長 今里武が
そのポテンシャルを最高に引き出した料理に仕上げ提供します。

2025

START 17:00 [受付 16:00~]

11/16 sun

会場 ホテルアークリッシュ豊橋 5F
THE GRACE

価格

洋中折衷buffet料理+ソフトドリンク

大人.....¥8,500

※アルコールドリンク追加+¥2,000

高校生・大学生・専門学生.....¥6,500

※未就学児無料

小学生・中学生.....¥4,500

タイムスケジュール

16:00~ マルシェスタート

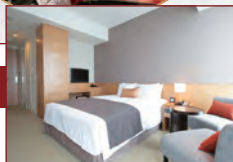
17:00~17:30 生産者さんよるトークセッション

17:30~19:30 美食buffetスタート



イベントと宿泊がセットになったプランも発売中!!

詳しい内容につきましては左記のQRコードよりご確認ください。



Presented by



農民芸術創造倶楽部



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。
左記の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。

お問合せ

HOTEL ARC RICHELLE
TOYOHASHI

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



農民藝術創造倶楽部

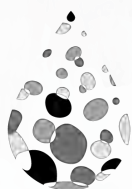
農民藝術創造倶楽部

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、“東三河フードバレー構想”の取り組みでもあ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
東三河フードバレー構想の挑戦は続く...



Higashimikawa
FOOD VALLEY
東三河フードバレー

東三河フードバレー構想とは...

東三河が「フードクリエイター」（食や食文化への貢献を通して地域活性化などの社会課題に取り組む人）の聖地となることを掲げ、emCAMPUS、ホテルアークリッシュ豊橋を拠点に生産者こだわりの食材を生かした特別な料理イベントや子ども向け料理教室、農家と飲食店のマッチング、地域外との連携など様々な事業を展開しています。今後、「農と食」への取り組みを東三河から日本全国、そして世界へと発信し、共感の輪を広げていきます。

ロゴマークの由来

フードクリエイターひとりひとり違った個性を持ったそれぞれの石（意志）が集まり、連結したり、塊になったりしながら、東三河という「器」の中に蓄積されていくイメージを表現しました。溜まった意志が、器を彩り、雫のようにじんわりと浸透していくことで、世の中に、「フードクリエイターの聖地」である印象を浸透させていくという意味が込められています。

東三河フードバレー
HPはコチラ▼



ホテルアークリッシュ豊橋
専務取締役 総料理長
今里 武

スペシャルファーマーズコレクションにご参加される皆さまへ

秋は大地の恵みが実る季節であり、私たち料理人にとっても最も創造力が刺激される時期です。この秋のイベントでは、地元の生産者の方々が丹精込めて育てた旬の食材をふんだんに使用した特別なメニューを“作り手と創り手”が共同し、ご用意いたします。生産者の皆さまが手間ひまをかけて届けてくださった食材には、その土地の風土や想いが込められています。私たちもその想いを大切に、食材の魅力を最大限に引き出すことで、皆さまに秋の味覚を心ゆくまで愉しんでいただけると幸いです。ぜひ、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、皆さまの食卓が秋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 ~ 20:00

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。



農民藝術創造倶楽部

FOOD
emCAMPUS

豊市
パン
TOTOTCHI BAKERY

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、東三河フードバレー構想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。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▼

