

春の美食祭り

vol.8

spring 2026

4.12日

17:00-19:30

16:00 受付START

SPECIAL FARMERS COLLECTION

推し農家と食を探しに行こう!

農民芸術創造倶楽部 × ホテルアークリッシュ豊橋

東三河の農家が真心こめて生産した農作物を使った
1日限りの特別料理をbuffet形式で!
生産者さんから直接、食材に対するこだわりや想いをききながら
東三河の食を堪能してみませんか。

会場 ホテルアークリッシュ豊橋 5F THE GRACE

洋中折衷buffet料理 + ソフトドリンク

価格 大人 8,000円
※アルコールドリンク追加 +¥2,000円

小学生・中学生 5,000円

未就学 無料

TIME SCHEDULE

- 16:00 野菜や加工品・豊市パンが並ぶマルシェスタート
 - 17:00-17:30 生産者さんによるトークセッション開催
 - 17:30-19:30 美食buffetスタート
- ※時間・内容は変更になる可能性があります

宿泊付きプランも
ご用意いたしました。



Presented by



ONTHECITRUS河合果樹園
河合 浩樹さん



アグリコ
浜田 昇さん



チーム550
竹下 健二さん



ホクシン
彦坂 航さん



らでいっしゅ屋
富永 光昭さん



スフィード
白井 陽さん



農園そもそも
鈴木 直樹さん



美緑の風ファーム北河
北河 芳泰さん



百年柿園ベル・ファーム
鈴木 義弘さん



木耳のお店
喚田 恵子さん



お問合せ

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

Web予約はこちら

お支払いについては、事前のご清算となっております。
右の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。
※ホテルへご来場の上、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。

<https://arcriche-event-20260412.peatix.com/>





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の挑戦は続く…

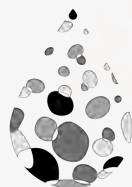
東三河フードバレーとは…

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▼



Higashimikawa
FOOD VALLEY
東三河フードバレー

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

春は新たな生命が芽吹く季節であり、私たち料理人にとっても非常に特別な時期です。地元の生産者たちが育てた新鮮な春の食材は、彩り豊かで生き生きとした味わいです。本イベントでは、そんな素晴らしい食材を皆さまにご紹介できることを大変嬉しく思います。私たちの使命は、その自然の恵みを最大限に引き出し、皆さまにホテルアークリッシュ豊橋ならではの料理として提供することです。地元の生産者たちが心を込めて育てた野菜や果物などを使った料理を通じて、春の訪れを感じていただければ幸いです。また、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、皆さまの食卓が春の味覚でより豊かになることを心より願っております。



ホテルアークリッシュ豊橋
専務取締役 総料理長
今里 武

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
TOYOTCHI BAKERY
パン

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▼

