

2024年6月14日

各位

名鉄協商株式会社

ホテルインディゴ犬山有楽苑 × 名鉄協商

**真夏に希少な国産イチゴによる「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催**

名鉄協商株式会社（本社：名古屋市中村区、代表取締役：小林 昌弘）と、ライフスタイル・ブティックホテル「ホテルインディゴ犬山有楽苑」（愛知県犬山市、総支配人：浅沼 源太郎）は、同ホテル内レストラン「インディゴホームキッチン車山照」において、「365日おいしい“いちご”『箱入り姫』」を使った、真夏に希少な国産いちごによる「ストロベリーアフタヌーンティー」を開催します。

詳細は下記のとおりです。

## 記

## 1. 「箱入り姫」を使用した

**ストロベリーアフタヌーンティーおすすめスイーツ&セイボリーの一例** ※写真はイメージです

ホテルインディゴ犬山有楽苑とのコラボレーションにより、国宝 犬山城を臨む優雅な空間で、真夏に希少な国産いちごのフレッシュな魅力をお楽しみいただけるスイーツ&セイボリーを展開します。

**姫の初恋ショートケーキ**

自家製のスポンジ生地にオレンジリキュールを使ったシロップ、甘さ控えめの生クリームのショートケーキ。誰からも愛される定番アイテムなのに、まるで初恋のようなときめきを感じさせられます。

**クールな姫のいちごパンナコッタ**

軽い食感のいちごのパンナコッタにさっぱりとしたレモンゼリーをのせて。いちごとレモンが刺激し合い箱入り姫のクールな一面をお楽しみいただけます。

**姫のいちごジュエリーロール**

淡いピンク色のロール生地に、いちご味の生クリームをアレンジ。まるでジュエリーのようなかわいらしいフォルムは見た目も贅沢なスイーツ。

**姫の友人 いちごとトマトのカップペリーニ**

赤色の情熱的な姫の友人がそれぞれの良さを活かしたソースで。アサリと甘えびの旨味を含ませたカップペリーニ。シェフ特製の隠し味のソースでさっぱりと。

**いちごとスイカのカップリングピンチョス**

夏に食べたいスイカと箱入り姫が出会い、ギリシャのフェタチーズとミントの祝福を受けたピンチョス。

**フレッシュいちご&パートドフリユイフレーズ**

夏のフレッシュな国産いちごといちごのビューレのゼリーをツリー仕立てに。おいしいいちごを思いっきり召し上がれ。

## 2. ストロベリーアフタヌーンティーの概要

- 販売：ホテルインディゴ犬山有楽苑  
「インディゴホームキッチン車山照」
- 期間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）  
時間 13:30～15:30（L.O 14:30）
- 料金：1名様 7,000円（税金・サービス料含む）
- 予約・お問い合わせ：ホテルインディゴ犬山有楽苑  
TEL: 0568-61-2211



<https://inuyama.hotelindigo.com/special-offers/strawberry-afternoon-tea/>

・ホテルインディゴ犬山有楽苑について：

WEB サイト：<https://inuyama.hotelindigo.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelindigoinouyama/>



WEB サイト



インスタグラム

## 3. 名鉄協商オリジナルブランド 365日おいしい“いちご”「箱入り姫」について

当社では、年中いつでもおいしいいちごを提供することを目指し、2021年より愛知県岩倉市に開設した閉鎖型のクリーンルームにおいて季節を問わず収穫できるいちごの栽培を開始し、2023年より「365日おいしい“いちご”『箱入り姫』』として各方面への販売を進めています。

栽培では、光・水・温度などいちごが最も美味しくなるバランスを見極めた環境を整え、クリーンルームの中で化学農薬不使用のいちごを人の手で丁寧に栽培。毎日手入れをし、大切に育て上げていることから、ブランド名を「箱入り姫」としました。

今後も「箱入り姫」の安定的な生産を目指すとともに、年中収穫が可能な国産いちごとして、市場における新たなニーズを見出し、販路を開拓していく予定です。



・365日おいしい“いちご”「箱入り姫」について

WEB サイト：<https://www.mkyosho.co.jp/business/sales/plant-factory/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hakoirihime/>



WEB サイト



インスタグラム

本件に関するお問い合わせ

名鉄協商株式会社 企画室（担当：吉田、大口） TEL 052-582-1042 E-mail: [hakoirihime@mkyosho.co.jp](mailto:hakoirihime@mkyosho.co.jp)