PRESS RELEASE

資料3

東海道五十三次 27 番目の宿場

どまんや ふくろい

2026(令和8)年10月22日
袋井市長定例記者会見資料
スポーツ文化観光部 文化観光交流課

～生産者×(株)新宿高野×葛城北の丸が贈る、クラウンメロン究極の一皿～

最高峰のクラウンメロンと出会う一日限りの昼餐会(ちゅうさんかい)を初開催

◇クラウンメロンの産地・袋井市。11月20日(金)に袋井市で行われる秋作(あきさく)メロン品評会に出品された上質なメロンの中から、フルーツの感動を届ける株式会社新宿高野(タカノフルーツパーラー)の専門家が厳選・監修したメロンを、ヤマハリゾート葛城北の丸の総料理長が仕上げる特別な昼餐会を開催します。袋井市でのこうしたコラボレーションは、今回が初めてとなります。

◇1926年の開店以来、果物の旬と個性を見つめてきたタカノフルーツパーラーにより、熟練の技によるメロンカットを披露するとともに、葛城北の丸の料理長が、クラウンメロンを主役に香りの立ち上がりから余韻までを設計した特別デザートを料理の結びにご用意。この日・この時・この場所でしか味わえない唯一無二の体験をご提供します。

【概要】


当日限りの特別デザートに、カットメロンを添えて提供




タカノフルーツパーラー
フルーツクチュリエ
森山 登美男氏


葛城北の丸
総料理長
大角 康行氏

1. **イベント名** ： 最高峰のクラウンメロンと出会う一日限りの昼餐会
2. **開催日時** ： 2026(令和8)年11月21日(土)
   ランチ提供時間 12:00～14:00〔予約制・ランチ開始は13:00まで〕
   メロンカット実演 ① 12:30～ ② 13:30～

※実際のランチ提供時間中の取材に代えて、当日11時から報道機関向けにデザート紹介及びメロンカット実演の場をご用意いたします。取材を希望される場合は、前日までに文化観光交流課:鈴木までご連絡ください。

3. **会場** ： ヤマハリゾート葛城北の丸(袋井市宇刈2505-2)
4. **定員** ： 50名
5. **料金** ： ① 遠州北の丸膳 8,800円 ② 季節膳 11,000円（2コースから選択。いずれも税込）
6. **特徴** ：
   (1) 静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所、新宿高野、葛城北の丸の初コラボレーション
   (2) 設立100周年を迎える「タカノフルーツパーラー」から、フルーツクチュリエ(※) 森山登美男氏をお招きし、皆様の目の前で森山氏によるメロンカットの実演を披露。葛城北の丸の総料理長 大角 康行氏が、五感に響く特別デザートへと仕立てます。 (※) フルーツクチュリエは「フルーツを仕立てる人」という意味です。

葛城北の丸特設サイト
(ご予約は Web またはお電話)

【お問い合わせ先】袋井市 スポーツ文化観光部 文化観光交流課 観光振興係(担当:鈴木恵美子)
電話:0538-44-3156 メール:kankou@city.fukuroi.shizuoka.jp