



ほんじょう Premium Strawberry Market ～本庄産あまりんで溢れる1日～



本市は、埼玉県オリジナル品種のいちご「あまりん」の作付面積において県内1位の実績を誇ります。

あまりんの主要産地としての魅力を市内外へ発信するとともに、1月～2月の時期に甘みが最高潮となる本庄産あまりんをぜひ食べていただきたいという思いから、埼玉産直センターと共催で「ほんじょう Premium Strawberry Market（プレミアムストロベリーマーケット）」を開催

し、本庄産あまりんの販売を行います。

また、初めての開催となるこの機会を通じて、あまりんだけでなく、本市の農業や商業全体のさらなる活性化のために、本庄野菜の販売や市内飲食店等とコラボレーションし、あまりんを使ったスイーツ等の販売も行います。

日時： 2月10日（土）午前10時～午後2時
（完売次第終了）

※荒天中止（ホームページでお知らせ）。

会場： 市役所本庁舎広場（正面玄関前）、市役所
市民ホール、中庭

内容： 本庄産あまりんの販売、あまりん（いちご）
スイーツ、本庄産野菜や花き等の販売
※商品の配送は行いません。

主催： 埼玉産直センター、本庄市

※詳細は添付資料を参照



○添付資料 1部

問合せ先

○本件記事に関すること 経済環境部 農政課 農業振興係 担当：橋本
電話 0495（25）1177

○広報全般に関すること 企画財政部 広報課 担当：飯塚
電話 0495（25）1155

別紙

ほんじょう Premium Strawberry Market イベント概要

●あまりんについて

埼玉県オリジナル品種のいちご「あまりん」は、平成28年に埼玉県農業技術センターで育成され、平成29年よりデビューした「やよいひめ」×「ふくはる香」を交配してできた新品種です。

埼玉県でしか作ることが許されていない「あまりん」は、ひとつの株から少量しか収穫できない希少な品種で、幻の苺とも呼ばれています。

いちごの平均糖度が13度程度に比べて、「あまりん」は18度～20度と糖度が高く、酸味がおだやかで濃厚な甘みと口あたりの良さ、実は大粒でハート型、深い紅色が映える最高級のいちごです。

●本庄産あまりんの魅力

利根川流域の肥沃な沖積土壌の土地で生産されている「本庄産あまりん」は、無加温土耕栽培で日数をかけてじっくり育てることで、甘みと香りが凝縮されています。

また、長年土作りにこだわりをもち、有機肥料の使用、減農薬の栽培に取り組んでおり、こだわりの土で育つ「本庄産あまりん」の味は格別です。

●ほんじょう Premium Strawberry Market ～本庄産あまりんが溢れる1日～

日時： 2月10日(土) 午前10時～午後2時 ※荒天中止

会場： 市役所本庁舎広場（正面玄関前）、市役所市民ホール、中庭
※悪天候等による中止の場合は、ホームページに掲載します。

内容： 本庄産あまりんの販売、あまりん（いちご）スイーツ等の販売
※商品には限りがございます。

※商品の配送は行いません。

★同日は野菜や花の販売も行います。

主催： 埼玉産直センター、本庄市の共催。

<出店者一覧> ※出店者は変更となる場合がございます。

○あまりんスイーツ等の販売 11店舗

- ・ FriFre
- ・ Hanafarm Kitchen
- ・ フルーツサンド専門店「Kajitsu」
- ・ 菓子工房 うらら
- ・ 秩父家菓子店
- ・ パンとお菓子 マロン
- ・ 宝美いちご
- ・ Sweet パフェ COCOA
- ・ La Belle Neige
- ・ HopGear Brewing（あまりんビール等の販売）
- ・ (株)ファンデリー（あまりんハンバーグ等の販売）

○野菜・花の販売 2団体予定

- ・本庄市農業青年会議所（野菜の販売）
- ・本庄農業女子（野菜、花の販売）

●駐車場 ※第1～第3駐車場の3か所を用意。

第1駐車場：市役所前庭 / 第2駐車場：市役所北側駐車場 / 第3駐車場：ビバモール駐車場

※詳細は下図を参照。

