



報道関係者各位

2024年3月8日

兵庫県唯一日本最大産直サイトいちご博 2024 アワード受賞

創業 125 年の老舗観光農園が作る最高糖度の完熟いちご

～市場には出回らない、そこでしか食べられないこだわりの完熟章姫とは～

兵庫県三田市上相野で 1899 年から、食と自然のテーマパーク（しい茸ランドかさや）を運営しております代表の中西孝之（なかにし・たかゆき）と申します。当店は創業当初は松茸狩り、50 年前から原木椎茸狩りやバーベキューが楽しめる観光農園として営業をしており、17 年前からは冬場にも三田にお客様を誘致できるように観光に特化したいちご園を開園し、現在はハウス 5 棟 25000 株のいちごを生産し、1 粒 500 円以上で販売される高級いちごと同じ**最高糖度のいちごを食べ放題で食べる事が出来ます。**



■食べチョク主催いちご博 2024 アワード受賞■

全国に 300 種類以上あるいちごの品種の中でも、かさやでは甘みが強く酸味が少ない章姫と甘みと酸味のバランスに優れた紅ほっぺの 2 種類に絞って生産をしております。

その中で、かさやいちご園の章姫が日本最大の産直サイト食べチョクが全国各地 60 の農園を集め開催したいちご博 2024 で、**兵庫県では唯一銀賞を獲得することができました。**

■スーパーで完熟章姫が並ばない理由■

章姫は女性や子供に大変人気のある品種ですが果実が柔らかく少しの衝撃で傷みやすく、輸送などには向かない品種のいちごなので、スーパーなどに完熟まで育てた状態の章姫が並ぶことはほぼありません。

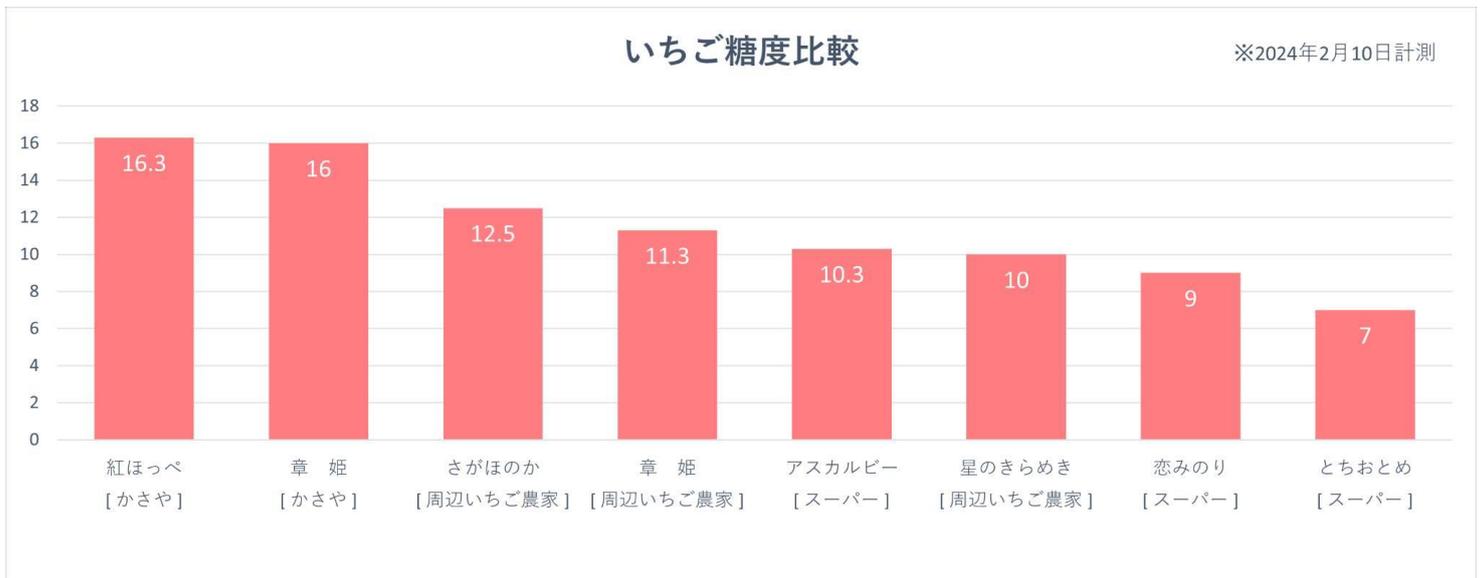
かさやでは普段食べる事の出来ない最高糖度の完熟いちごを食べ放題で食べる事が出来ます。

■かさやいちご園のいちごは本当に甘いのか■

一般的にいちごの甘さは 10 度を超えると甘いと感じる事が多いと言われています。

今回はスーパーに並ぶ甘みの強い品種、周辺地域のいちご園の品種等と合わせて糖度を計測して表にしてみました。

< いちご糖度比較 >



■かさやいちご園のこだわり■

やはり寒暖差が激しく農産物を育てるのに最適な三田の気候と、長年かけて肥料や栽培方法の改良（肥料に乳酸菌を加える・Panasonic の特殊な LED 照明を導入する等）を重ねた結果、かさやの章姫、紅ほっぺの糖度は2月でも、なんと **16 度を越えました。**

■将来の展望■

兵庫県のいちごの生産量は全国で23位と真ん中で、栃木、福岡、熊本や関東周辺には及びませんが、いちごの収穫量に対する出荷量の割合が1000t以下の少ない地域を除けば1番少ない。つまり日本一いちご狩り等で消費されるいちごが多い地域となっています。

コロナ渦になり集客数、売り上げ共に90%以上下がってしまった月もありましたが、昨年から徐々にお客様も戻り始めました、微力ですが観光の面でも大阪、京都のように兵庫県を盛り上げていきたいと思っています。

兵庫県にも美味しいいちごが沢山ある事を証明し、周辺いちご園と協力し三田市、兵庫県を観光いちごといえと言われるようにしていきたいと思います。

■かさやいちご狩り体験詳細■

30分食べ放題

大人 2600円 小学生 2200円

幼児 1600円（3歳以上） 幼児 600円（1歳～2歳）



<リリースのお問合せ先>

株式会社かさや（広報担当：中西 孝之）

〒669-1346 三田市上相野373 電話：079-568-1301 携帯：090-7873-9699

メールアドレス：info@kasaya.netホームページ：http://www.kasaya.net/ 営業時間 9:00～17:00