

＼ オアシスファーム × 東三河フードバレー ／

FARMERS COLLECTION

SPECIAL EVENT

オアシスファームと東三河フードバレーが創る東三河のこれから



東三河・渥美半島の食の魅力を見つけるスペシャルbuffe

渥美半島の豊かな自然のなか、渥美フーズの循環型農場「オアシスファーム」が挑んだのは、環境と共生する新しい畜産のカタチでした。

独自の「あつみ式放牧」により、500日間という長い年月をかけて健やかに育まれた【渥美半島短角牛】。その記念すべき初出荷を祝い、東三河のフードクリエイターを育成する「東三河フードバレー」との特別なコラボレーションが実現。

舞台は、地域の食文化を牽引する「ホテルアークリッシュ豊橋」。希少な短角牛と、東三河が誇る豊潤な食材たちが、「オアシスファーム」×「ホテルアークリッシュ豊橋」の特別なbuffe料理へと生まれ変わります。

渥美フーズ代表取締役 渡会一仁さんとホテルアークリッシュ豊橋総料理長 今里武によるトークセッションも開催！

生産者の情熱と、料理人の技。東三河の食・農の未来を創造するイベントを、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。



オアシスファームの渥美半島短角牛も堪能！

日時 2026年
2月8日(日) 12:00 ~
[受付 11:30 ~]

会場 ホテルアークリッシュ豊橋
5階「THE GRACE」

価格 お一人様 ￥8,000
※ アルコールドリンク追加+¥2,000
＜buffe料理+ソフトドリンク＞

Contents

- 🍎 トークセッション
- 🍷 ミニマルシェ
- 🍷 お楽しみ抽選会



あつみブリュパブの
個性豊かなクラフトビールも単品販売！



HOTEL ARC RICHEL
TOYOHASHI

お問い合わせ

ホテルアークリッシュ豊橋 宴会予約
☎ 0532-51-1120 (10:00 ~ 18:00)

WEB 予約

お支払いにつきましては事前のご精算となっております。
右記の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。
またはホテルにご来館の上、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。



※ 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

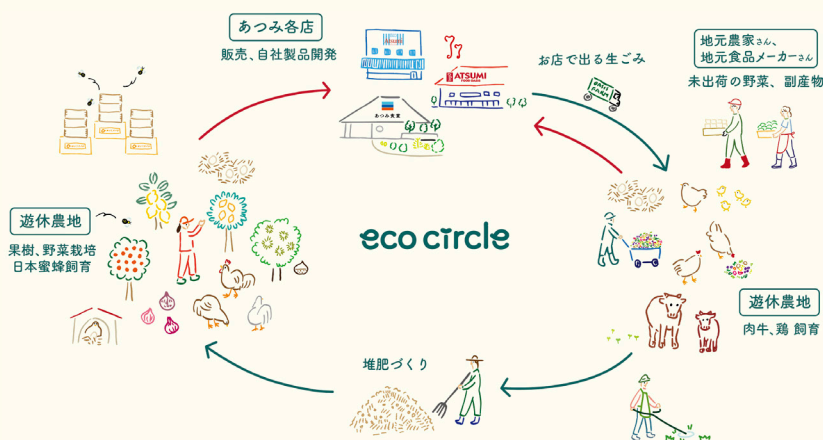


OASIS FARM

オアシスファーム



オアシスファームは株式会社渥美フーズの循環型農場。食品スーパーの経営には地域の自然やコミュニティとの共生が不可欠です。地域での役割を模索する過程で、ゴミ削減や食品残渣の有効活用をすすめているほか、2021 年からは、愛知県豊橋市小松原地区で循環型農業を行う「オアシスファーム」を経営しています。オアシスファームでは、「ムダなものなんて、きつとない」という信念のもとで、食品残渣や遊休農地といった地域の未利用資源と家畜を組みあわせながら、食品スーパーである渥美フーズなりの循環型農業に取り組んでいます。



株式会社渥美フーズ 代表取締役

渡会 一仁

1972 年生まれ、田原市福江町出身。大学卒業後、他社スーパーで3 年間修行の後、渥美フーズへ入社。2011 年より代表取締役を務める。地域の食と健康を育み、エコサークルな社会を実現することを理念に掲げ、大切な食を自社で農業生産、製造加工、販売まで手掛ける。渥美半島エコガーデンシティ構想を長期のビジョンに掲げ、持続可能な社会の実現を目指す地域の人や企業を有機的に繋ぎ合わせて渥美半島地域の活性化に取り組んでいる。

ホテルアークリッシュ豊橋 専務取締役 総料理長

今里 武

2008 年ホテルアークリッシュ豊橋 開業時の「RESTAURANT KEI」料理長などを経て、2014 年に総料理長に就任。開業より創り上げてきた、素材の良さを最大限に引き出す五感で愉しめる料理と、豊橋・東三河の豊潤な山海の幸を使った「地産地消」のコンセプトを継承。現在は、ホテルの業務と並行して、フードビジネスの人材発掘や育成を図る「東三河フードバレー構想」のもと、2021 年11 月開業の「em CAMPUS FOOD」の料理監修、em CAMPUS の6 階に位置する屋上農園での農民芸術創造倶楽部との連携などを通じ、東三河の食と農の持続的な成長を目指す取り組みを続けている。



Higashikawa
FOOD VALLEY

東三河フードバレー



愛知県の東部に位置する東三河地域。この地域は8 つの市町村で成り立っています。ここには「山・川・海」があり、日照時間が長いことから、大変豊かな水産業・畜産業・農業の一次産業を有しています。持続可能な世界に向けて社会課題に取り組む食・食文化の創造者が世界中から集まり、この豊かな一次産業をさらに新しいものに創造していく。そんな想いから東三河フードバレーが生まれました。この取り組みが目指す東三河フードバレーとは、「食と農」をキーワードに生産者や料理人、フードビジネスに携わる方々、そして消費者をつなぎ、この地を「フードクリエイターの聖地」として発展させていくことです。

