

福島県大熊町の特産イチゴの魅力発信 「おおくまベリー×メゾンジブレー」 オリジナルスイーツ販売

「Yokohama Strawberry Festival 2026」などに出店

福島県大熊町と産経新聞社では、東日本大震災と東京電力福島第1原子力発電事故からの本格的な復興に向け、大熊町が100%出資する第3セクターの「ネクサスファームおおくま」が新たな特産品とした栽培しているイチゴ「おおくまベリー」の魅力発信事業を実施します。人気菓子店「MAISON GIVRÉE（メゾンジブレー）」のオーナーパティシエ、江森宏之氏とコラボレーションし、「おおくまベリー」を使ったオリジナルスイーツを開発。2026年2月5日（木）から神奈川県横浜市の「横浜赤レンガ倉庫」で開かれる「Yokohama Strawberry Festival 2026」（ヨコハマストロベリーフェスティバル）などで販売します！国内外のスイーツコンクールで数々の受賞歴を持つトップパティシエの江森シェフが、不揃いのイチゴを有効活用し、タルトやショートケーキの生菓子やお土産品にピッタリの焼き菓子に仕上げました。大熊町の魅力が詰まったスイーツを味わい、大熊町の復興を応援してください。



【販売スケジュール】

●2026年1月30日（金）～31日（土）

「日本橋ふくしま館MIDETTE（ミデッテ）」で「おおくまベリースイーツフェア」開催
（東京都中央区日本橋室町4-3-16柳屋太洋ビル1階）

・特設売り場で焼き菓子を販売

●2026年2月5日（木）～11日（水・祝日）

「Yokohama Strawberry Festival 2026」に出店

（神奈川県横浜市中区新港1-1横浜赤レンガ倉庫）

・POPUPブースで生菓子、焼き菓子を販売

・6日（金）～8日（日）に「おおくまベリー」の無料サンプリング・直売を実施

●2026年2月5日（木）～11日（水・祝日）

「MAISON GIVRÉE（メゾンジブレー）」で「おおくまベリースイーツフェア」開催

（神奈川県大和市中央林間4-27-18）

・生菓子、焼き菓子を販売

●2026年2月20日（金）～23日（月・祝日）

「ふくしまスイーツフェスティバル」に出店

（東京都渋谷区代々木神園町2-1代々木公園「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in 代々木公園」と同時開催）

・焼き菓子を販売

【販売予定スイーツ】 生菓子



「おおくまベリーの苺タルト」

サクサクの生地で作るジブレーのスペシャルな
苺のタルトに、おおくまベリーを使用
した特別バージョンです！



「おおくまベリーのショートケーキ」

ジブレーの人気のショートケーキにおおくま
ベリーを使用したスペシャルケーキです！



「おおくまベリーの苺プリン」

ミルクプリンとおおくまベリーの
フルーツプリンです。



「おおくまベリーの クレメダンジュ」

ふんわり雪のように軽いコクあるクリーム
の中に苺のソースが隠れたデザートのような
お菓子です。

焼き菓子



「おおくまベリーのつぶつぶ 苺ケーキ」

おおくまベリーのコンフィを使った
柔らかでしっとりとした苺のバター
ケーキ。ジブレーオリジナルの
苺ケーキです！



「おおくまベリーの バターサンド」

サクサクのクッキー生地に
バタークリームとおおくま
ベリーをはさんで作る焼き
菓子！



「おおくまベリーの苺のチョコ コかけ」

おおくまベリーのコンフィにフルー
ティーな苺のチョコと木苺のチョコ
を使って仕上げた華やかなジブレー
オリジナルチョコレートです！

ネクサスファームおおくま

福島県・浜通り地方に位置する大熊町は、梨やキウイといった果樹栽培が盛んで、「フルーツの香り漂うロマンの里」をキャッチフレーズにしていました。しかし、東日本大震災に伴う原子力発電所事故による全町避難により、果樹栽培が途絶えてしまいました。復興に向け、イチゴを新たな特産品に育て、産業と雇用を創出し住民の帰還を促すことを目的に、町が100%出資する第3セクターとして設立されたのが「ネクサスファームおおくま」です。

2019年から、食品の安全性が確保され、労働負荷も軽減できる大規模ハウスでの「ポットスライド型高設養液栽培」を開始。敷地面積は4.8haと東北最大級を誇り、大熊町が目指す「ゼロカーボン」の取組に基づき、再生可能エネルギーを使用しています。夏秋は、酸味が強く加工用に使われる「すずあかね」、冬春は甘味と酸味のバランスが良い人気の品種「紅ほっぺ」など、1年を通じてイチゴを栽培しています。



MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー) オーナーパティシエ 江森宏之



フランスで、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を授与された「Patisserie FRESSION」のフランク・フレッソン氏に師事。帰国後、国内有名店でシェフパティシエを務め、2017年に神奈川県大和市に「MAISON GIVREE（メゾンジブレー）」を開業、2019年には東京都町田市に2号店「南町田グランベリーパーク店」をオープン。ミラノ万博で行われたスイーツのワールドカップに、日本代表のチームキャプテンとして出場し優勝するなど国内外のコンクールでの受賞歴多数。全国の食の事業者を支援する「チーム・シェフ」プロジェクトのメンバーとしても活躍し、講演会やコンサルティングも行っている。全国各地の特産フルーツを使った商品開発も手掛け、栃木県いちご大使、宮崎市ベジタブルフルーツ大使を務める。福島県の特産品を使った全国の高校生を対象としたスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園 ふくしまチャレンジカップ」の審査員も勤め、高校生と大熊町のキウイを使ったスイーツを考案するなど、復興応援に取り組んでいる。

Yokohama Strawberry Festival 2026

お子様から大人まで多くの人に愛される“いちご”の新しい楽しみ方を伝えるイベントとして、2013年の初開催から今年で13回目を迎えます。昨年は約58万人が横浜赤レンガ倉庫に来場（※）しました。今年のイベントテーマは「いちごトリップ」。日本全国から集まるいちごを通じてその地域の魅力を知ったり、多様なアレンジをされたいちごを求めて横浜・みなとみらいを散策してみたり、横浜赤レンガ倉庫に集まったいちごスイーツにときめき、いちごグッズに癒され様々な苺をめぐるようになったり…。人それぞれの「いちごの旅」に出かけてほしいという気持ちを込めました。

2026年2月5日（木）～3月1日（日）

<https://www.Yokohama-akarenga.jp/strawberryfes/>

※横浜赤レンガ倉庫1・2号館来場者数より算出

