

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柳屋大洋ビル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口マンの里」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”的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つ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

