

【報道関係各位】

2025 年 12 月 1 日

伊良湖オーシャンリゾート 旬の田原産いちごを贅沢に味わう「いちごフェア」開催

～約 80 種類の多彩なメニューが揃うディナービュッフェで伊良湖の春を満喫～

伊良湖オーシャンリゾート（所在地：愛知県田原市、総支配人：大山司、以下当ホテル）は 2026 年 1 月 10 日（土）から 4 月 30 日（木）に、当ホテル 2 階のビュッフェレストラン「伊良湖ボールドキッチン」のディナービュッフェで、「いちごフェア」（以下、本フェア）を開催いたします。

当ホテルが位置する田原市は、温暖な気候から“常春半島”と称される渥美半島の最南端にあり、全国有数のいちご産地となっています。本フェアでは、田原産の摘みたていちごの食べ放題をはじめ、タルトやソフトクリームなど、いちご尽くしのメニューをご用意。「伊良湖ボールドキッチン」が誇るオーシャンビューの開放感ある空間で、地元の食材を使用した和、洋、中の多彩なお料理とともに『伊良湖の春』を存分にお召し上がりいただけます。

さらに、3 階「SARAS CAFE・SHOP（サラスカフェ・ショップ）」でも、贅沢に 20 粒のいちごを使ったホテルオリジナルスモージーや、タルトやケーキをセットにした焼菓子など様々な商品をご用意しております。

旬のいちごを存分に味わえる本フェアで、ゆったり寛ぐリゾートステイとともに『いちごに浸るひととき』をお楽しみください。



■いちごフェア概要

【場所】ビュッフェレストラン「伊良湖ボールドキッチン」（伊良湖オーシャンリゾート 2 階）

【期間】2026 年 1 月 10 日（土）～ 4 月 30 日（木）

【時間】1 部 17:30～19:00／2 部 19:15～20:45 （二部制）※ディナービュッフェでご提供

【料金】大人 7,300 円、小学生 5,100 円、幼児 3,700 円、2 歳以下無料

いちごフェアの詳細はこちら：<https://irago-ocean-resort.com/news/17418>

※いちごの生産状況により、ご提供品種ならびに開催期間を変更する場合がございます。

<いちごフェアメニュー一例>

田原産いちご食べ放題

フレッシュな田原産の摘みたていちごをふんだんにご用意。甘さと酸味のバランスが良い「紅ほっぺ」や、その名の通りビタミンCが豊富な「おいこベリー」、爽やかで上品な香りが特長の「かおり野」、酸味が少なく甘み強い「章姫（あきひめ）」は果汁も豊富ですっきりとした後味など、品種ごとの個性を思う存分お楽しみいただけます。



多彩ないちごスイーツ

いちごタルトやいちごのショートケーキ、ラズベリーノワゼットをはじめ、お客さまご自身で作ることができるいちごのソフトクリームや木苺のロールケーキなど、多彩なスイーツをご用意しています。

※一部スイーツには田原産のいちごを使用していないメニューもございます。



いちごタルト



いちごのショートケーキ



ラズベリーノワゼット

■ホテルステイをより豊かにする「SARAS CAFE・SHOP」のいちご商品も販売

ホテル3階「SARAS CAFE・SHOP（サラスカフェ・ショップ）」でも、ホテルのご滞在をより豊かにする、いちごを使用した様々な商品をご用意しています。

いちごスムージー

甘みを加えず、いちご本来の美味しさを実感できるホテルオリジナルスムージー。テイクアウト可能ですので、お帰りの際やドライブのお供にもおすすめの一品です。

【場所】SARAS CAFE（伊良湖オーシャンリゾート3階）

【期間】2026年1月10日（土）～ 無くなり次第終了

【料金】おひとつ 990円



ホテルオリジナル焼菓子

しっとり柔らかなタルトやカットケーキやマドレーヌ生地のケーキをセットにしたホテルオリジナル焼菓子として、お土産におすすめです。果肉と風味が豊かな「いちごフレーバー」が人気。

【場所】SARAS CAFE（伊良湖オーシャンリゾート3階）

【料金】1セット 1,900円



ドライシリーズ（いちご）

「渥美半島を、野菜を捨てない町に」をコンセプトに、地元田原市でドライ野菜&フルーツを製造する合資会社 雅風（がふう）さんの「ドライシリーズ」。無添加で、素材そのままをドライ加工しているので、いちご自身の甘みと酸味がギュッと濃縮されており、そのままお子様のおやつやサラダのアクセントなどいろんなお召し上がり方でお楽しみいただけます。

【場所】SARAS SHOP（伊良湖オーシャンリゾート3階）

【料金】おひとつ 650円～



フルーツジャム

ドライシリーズを手がける合資会社 雅風（がふう）さんの「フルーツジャム」。果実本来の甘みを活かし、シンプルで濃厚な味わいをお楽しみいただけます。特にいちごジャムは果肉がゴロゴロ入っていてスタッフもおすすめです。

【場所】SARAS SHOP（伊良湖オーシャンリゾート3階）

【料金】おひとつ 920円～



※本リリースに記載の料金はすべて税込です。

※メニューや食材は変更になる場合がございます。

「伊良湖オーシャンリゾート」概要

- 名称：伊良湖オーシャンリゾート
- 住所：〒441-3623 愛知県田原市日出町骨山 1460-36
- TEL：0531-35-6111(代)
- 階数：地上7階
- 客室数：154室（全室オーシャンビュー）
- ・チェックイン 15:00（最終 24:00）／チェックアウト 10:00
- レストラン：レストラン2店舗、カフェ・ショップ1店舗
- ・シーサイドレストラン「トリデンテ」
- ・ビュッフェレストラン「伊良湖ボードキッチン」
- ・SARAS CAFE・SHOP（サラスカフェ・ショップ）
- 付帯施設：ラウンジ、キッズパーク、ロビー、フロント、バンケットルーム、チャペル、カラオケ、ゲームコーナー、卓球、ペットハウス、エステサロン「マリーン」、コインランドリー、屋外プール（夏季限定、宿泊者のみ無料）、駐車場（200台）、無料Wi-Fi完備
- 温浴施設：伊良湖温泉露天風呂、伊良湖温泉風呂（内湯）、寝湯、ジャグジー、季節湯、サウナ風呂、水風呂、高濃度炭酸泉「壺湯」（男性のみ）、ミストサウナ・岩盤浴（女性のみ）
- 温泉：伊良湖温泉／泉質：ナトリウム・カルシウム-塩化物温泉（低張性・弱アルカリ性・低温泉）
- アクセス：
 - ・電車・新幹線の場合：JR、名鉄「豊橋」駅西口より無料送迎バスで約70分
 - ・車の場合：東名高速道路 浜松西ICまたは豊川ICより約90分
 - ・伊勢湾フェリーの場合：対岸の三重県・鳥羽港から伊良湖港まで約60分
 - ・名鉄高速船の場合：知多半島・河和港から名鉄高速船で伊良湖港まで約50分
 - ・伊良湖港より無料送迎車で約5分（要予約）
- 公式サイト：<https://irago-ocean-resort.com/>



【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー41階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数／客室数	国内 185棟／25,412室（レジデンス38室を除く、2025年11月1日時点）
従業員数	12,139名（2025年11月1日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【本件に関するお問い合わせ】
伊良湖オーシャンリゾート 企画広報：牧 恵
TEL：0531-35-6111
MAIL：aya.maki@iconia.co.jp