

十勝ヒルズ グランドオープンフェスタ園内全体を使った大型イベント開催！

GARDEN PICNIC 2016

十勝を中心として全道80以上の企業団体と連携し
北海道・十勝の魅力を発信するイベントです。

TOKACHI HILLSが開業し、約7年。
ガーデンデザインをはじめ、様々な施設の改装を重ね、
ようやくスタート地点に立つ日が来ました。
どんなガーデンを目指していきたいのか、向かうべく方向性はどこなのかを、ガーデンを取り巻く様々な環境の中で模索してきました。

旬・花・祝・豆・・・
春・夏・秋・冬・・・

四季折々のガーデンが持つ魅力を五感で体感しながら、
自然を身近に感じられる
“また来たいと思う場所”
“誰かに伝えたいと思える場所”
TOKACHI HILLSにきた一日が、「素敵な一日だった」と思えるような
そんな親しみやすく美しいガーデンを目指していきます。



GARDEN PICNIC 2016 概要

[日程]2016年7月9日(土)、10日(日)2日間

[開催場所]十勝ヒルズ

[開催時間]9:00~21:00 ※最終日17:00
(17:00~21:00はFOOD GARDENのみ)

[料金]1日券 前売/1,500円 当日/1,700円

ガーデン入園料・ワークショップ体験・貸出グッズ・お楽しみ抽選会参加券

両日券 前売/2,000円 当日/2,200円

ガーデン入園料・ワークショップ体験・貸出グッズ・お楽しみ抽選会参加券・年間パスポート付

[チケット購入方法]発売開始/4月23日~ ※取扱店に寄る

[前売券 販売場所]十勝ヒルズ内ショップ、ローソンチケット、チケットぴあ帯広(藤丸5F)

勝毎サロン(藤丸7F)札幌大丸プレイガイド、十勝観光情報センター(エスタ2F)

[当日券 販売場所]イベント会場入口 特設テント

[予定動員数]5,000人(2日間)

[主催]十勝ヒルズ

[後援]フードバレーとかち推進協議会、十勝観光連盟、帯広観光コンベンションセンター



ペットと一緒にの入場OK

十勝ヒルズ

十勝の幕別にある花と食と農のテーマパーク。広大なガーデンは、季節によって様々な花を楽しむことができ、夏になると畑では色とりどりの野菜が収穫されます。その食材を使用したハンガリー料理を提供するファームレストランヴィーズでは、十勝平野を一望しながら、ランチ・ディナーをお楽しみいただけます。

▶十勝ヒルズ/9:00~18:00 住所:〒089-0574 北海道中川郡幕別町字日新13番地5

<本リリースに関する報道関係からのお問合せ先> 十勝ヒルズ"TEL": 0155-56-1111

"FAX": 0155-56-1117



イベントコンセプト▶▶▶GARDEN PICNIC

PICNIC ピクニック

屋外に出て自然豊かな場所に出かけていき
軽い行楽を楽しんだり、食事をする



もっと気軽にガーデンにきて、思い思いに時間を
過ごしてほしい。
そんな思いから「GARDEN PICNIC」と名付け
グランドオープンフェスタを企画。花や緑を見な
がら、食べたり、飲んだり、ワークショップを楽
しんだり。自然の中で過ごすからこそ価値がある
時間をTOKACHI HILLSで叶えます。

1 コンテンツ「ピクニック」～大人も子供もピクニックを楽しもう～

ピクニックセット無料貸出

ピクニックに行ったとき「あ！あれ持ってこればよかった・・・」
「虫除け忘れた！！」など経験した方も多はず。
思いっきり準備万端で一日ゆっくり過ごすためにガーデンで必要なもの
を貸出します。

※お子様でも安心！お肌に優しいナチュラルアイランドの虫除けスプレー

ナチュラル処方で、キメ細かく白残りしにくいミストは、さわやかで清涼感のある香りが長続き。
アウトドア時のお肌をしっかりとガードします。



ビアガーデンで大人もゆっくり



休日の昼にビール飲みながらゆっくりしたいな～・・・そんな大人の
願望もしっかり叶えます。
ガーデンでゴロゴロしながら、生ビールを飲みませんか？
飲んでも安心、無料シャトルバスを運行しております。



同日開催!!

サッポロビール I♥TOKACHIキャンペーン TOKACHI ALL STARS

サッポロビール対象商品を購入して、十勝管内の食やスイーツ、観光商品が当たる「I♥TOKACHIキャンペーン」のセレクト商品の一部をその場で味わえるコラボブースが登場！

心地よい生演奏のガーデンミュージックを聴こう

聴いていて癒されるような、空間になじむ、ゆるい音楽をときどき生演奏。
不定期開催になっておりますので、聴けた方はラッキーかも。

「CREATIVE OFFICE CUE」一押しアーティスト「Chima」出演決定！

大阪出身、北海道在住のシンガーソングライター。透感のある声と心地よい空間に吸い込まれる様な唄で聴く人を魅了。北海道内にとどまらず全国各地でライブを行っている。ラジオのパーソナリティやテレビ番組のナレーション、Galileo Galileiへコーラス参加する等多岐に渡り活動中。

「ヤングプラハ国際音楽コンクールアンサンブル部門第一位、日本クラシック音楽コンクール全国大会入賞、等受賞暦も多数！」の板倉竹香

愛知県出身。3歳からヴァイオリンを始める。名古屋市立菊里高等学校音楽科卒業。桐朋学園大学音楽学部卒業後プラハへ留学し、映画「のだめカンタービレ」にもソリストとして出演したPavel Eret氏のもとで更なる研鑽を積む。



Chima



板倉竹香

2 コンテンツ「ガーデン」 ～ガーデンでできる20のこと～



アウトドアクッキング by snowpeak



昨年人気だった「GARDEN CAMP」に続き、第二弾はお客様と一緒にアウトドアクッキングにチャレンジ！十勝ヒルズ内のヒルズファームにて収穫された野菜や十勝の肉などを食材に使用し、おいしいランチを作ります。



木のコースターづくり
by 木作家 辻有希
さまざまな木に、紙ヤスリをかけながら、おしゃれなコースターを作ります。



多肉植物の寄植え
by 十勝ヒルズガーデナーチーム
お気に入りの多肉植物が暮らしに取り入れられるだけで気分がほっこり。そんな自分だけの多肉植物のセンスよい作り方やコツをガーデナーが伝授



アニーカの庭のお茶会
by 村上先生
ガーデンの花や緑の真ん中で、抹茶を淹れて楽しむお茶会。自社豆を使用したオリジナルの茶菓子と共に、ゆっくりとした時間の中でお茶をたててみよう



プラントハンガー作り
by 十勝ヒルズガーデナーチーム
グリーンを部屋のインテリアにするときにピッタリ！お気に入りの紐や毛糸で可愛いプラントハンガーを自分で作っちゃいましょう！



ダンボール燻製づくり
by 市川燻製屋本舗
自分でダンボールを組み立てて、炭とチップを入れて作る、手作り燻製。出来あがったものはもちろん試食。



野菜ジャムづくり
by ちょびりこ。ジャム研究所
人気のジャム屋さんによるスペシャルレシピのジャムを、ガーデンの中で作って美味しいパンと一緒に。



ガーデンヘアアレンジ
by イニシエート
スタッフがおすすめするガーデンをテーマにした可愛いヘアスタイルを提案します。

棒パンづくり by ますやパン

十勝を代表する、大人気の老舗パン屋さん。棒に巻いて、フワッと美味しいパンを作ります。

長いもまんじゅうづくり

by プロットアジアアンドパシフィック

十勝産の長いもを使って、モチモチっとほんのり甘いまんじゅう作りです。

いろいろチーズづくり by NEEDS

モッチアレラチーズやさけるチーズなど、簡単で美味しいチーズ作りが体験できます。

豆腐としょうゆづくり

by 木村秋則自然栽培研究会

自然栽培で育てた作物を使い、ペットボトルなど身近にある道具で簡単に作れます。

2 コンテンツ「ガーデン」 ～ガーデンでできる20のこと～



石の花壇づくり

by 神谷造園

大人だけじゃない、お子様も楽しめる石遊びや石の魅力をストックと詰めた花壇など、イギリスで学んだ技術をちょっとだけ伝授します。



ガーデンツールのお手入れ

by momiji

ガーデニングツールの使い方とメンテナンスについてガーデナーの目線から分かりやすく解説します。

バラのお絵描

by イラストレーター 藤川志朗

イラストのコツをプロが伝授します。オリジナルあふれる可愛いイラストが描けます。

フェイスペイント

by 絵猫屋

お肌に優しい塗料で可愛らしくお洒落なペイント。ガーデンの雰囲気ピッタリ！

ガーデンフォト

by 藤田スタジオ

ガーデンで撮りたい、可愛い写真講座。使うのはなんと！お手持ちのスマートフォン！

木のアンティークエイジング

by Tink

ちょっとしたDIYの時にも大活躍してくれるペイントの仕方をリノベーションのプロからレクチャー

ガーデンツアー

by 十勝ヒルズガーデンチーム

園内を専門のガーデナーと一緒に散策しながら、花の説明を分かり易く解説します。

ポットペインティング

by 十勝ヒルズガーデンチーム

素焼きの鉢にペイントして、世界に一つだけの鉢にお好みの花を植えてみませんか。

3 コンテンツ「雑貨マルシェ」 ～お気に入り雑貨を見つけよう～

ガーデンを楽しむ上で欠かせない“雑貨”。

札幌で大人気の「グリュック雑貨マーケット」が、初の十勝開催決定！

なかなか買えない作家さんの雑貨や、人気のお店なども目白押し。

当日はグリュック恒例のスタンプラリーを開催スタンプを集めると

プレゼントと交換できる！



スタンプラリーのポイント

- 多種ある中からお好きなプレゼントを選べる！
- カードの枚数分プレゼントと交換！
- スタンプカードは次回へ繰越可能！

Glück Zakka Market

海外のヴィンテージ品、日本の器、洋服、アクセサリ、オリジナル雑貨など、札幌をはじめ道内のショップ・作家が約30店舗集まる雑貨マーケットを開催！

4 コンテンツ「食①・ファームレストランヴィズ」

～ヴィクトル流 ハンガリー×十勝の一日レストラン～



FARM RESTAURANT VIZ

ヘッドシェフ
モルド ヴァン ヴィクトル

ハンガリーの出身で
5つ星ホテルやミシュラン星獲得店を経て
ハンガリー大使館でシェフを歴任。
現在は、十勝の食材とハンガリー料理を融合
させた新たな美食を発信している。

ヴィクトルがヘッドシェフを勤める
レストランも十勝×ハンガリーを融合
させたスペシャルメニューで提供！



Lunch 予約不可

特別ランチビュッフェ
2,000円

オールビュッフェ形式の
特別メニューをご用意。



Dinner 要予約

GARDEN PICNIC
スペシャルコース/10,000円

十勝の旬の食材を惜しみなく使用した、一夜限りの
豪華なガーデン・ディナーフルコース！
この日、限りのメニューとなります。

4 コンテンツ「食②」～十勝食材をふんだんに使用したフードガーデンで食べよう～

飲食店や農家さんの協力のもと

「十勝食材を必ず使う」ということと「アウトドアで楽しみたい料理」を
イメージして考案されたフードメニューを食べられるフードガーデン。

十勝の美味しいものを一同に集めたスペシャルフードコーナー。
「ガーデンで食べたい十勝グルメ」をテーマに、野菜、肉、魚、チーズ、スイーツ
など盛りだくさん！おいしいビールやドリンクとともに！

[場 所] アル・フレスコ (ファームレストラン隣)

[時 間] 9:00～21:00 ※最終日は17:00

[店舗数] 20店舗



Cafe & Life akao

人気の具だくさんのスープやパン、おやつなどをピク
ニックのお供にお持ちしようと思っております。
皆さんがほっこりできる空間作りを心がけております。
みなさん一緒に楽しみましょう！

スープとスコーンのセット / コーヒー



鎌田きのこ

国内流通品で唯一、マッシュルーム栽培に最適な麦わ
ら堆肥を100%使用し、本場ヨーロッパと同様の栽培
方法で育てた北海道産マッシュルームです。
アヒージョとクリームスープをご提供いたしますので
プリプリ食感と濃厚な風味をお楽しみください。

アヒージョ / クリームスープ



旬彩酒房 海彦山彦

十勝産若鶏を炭火でじっくりと焼きボリュームたっぷりの
ジャンボヤキトリ、釧路町仙鳳趾産のかき焼はふくら
プリプリ、玉葱とイモ6種のホイル焼き、十勝食材のこだわり
プリンと焼き菓子をお待ちしますよ。

十勝産ジャンボヤきとり
焼かき
メークインホイル蒸し
アン・パルフェのプリン





トヨニシファーム

おいしさの秘訣は3つ

①豊西牛の一番おいしいバラ肉を、赤身のモモ肉を使用しやわらかくジューシーに仕上げました。②十勝の黒にんにくを使用した赤身特製トヨニシソースを③いつでも出来立て、焼き立てを提供いたします。

豊西カルビ串 / インカフランク



春香楼

当店で人気の海老マヨネーズソースを採れたて野菜のサラダ仕立てにて提供。

季節のフルーツと十勝産の採れたて人参をオーダー毎にジュースにかけて絞るフレッシュジュースです。

採れたて野菜のフレッシュジュース
海老マヨサラダ



cantine SEL (カンティヌセル)

札幌で気軽にもっと身近にフランス料理を、をコンセプトに北海道をはじめ全国の厳選した食材で作る料理とワインを楽しむカジュアルフレンチの店です。今回は十勝の食材でこの日限りの特別な料理をご用意いたしましたので是非お楽しみください。

十勝の貝だくさんスープ(ガルグイユ風)
チキンのグリル十勝の豆マリネ添え

古李庵いろいろ

大樹町で獲れた時鮭と十勝産の野菜を使ったチャンチャン焼きは食べてみると違いがわかります。

灯台つぶは、そのまま炭火で焼いて醤油を少しかけて食べて頂く素材本来の味を楽しめると思っています。炭火の遠赤外線で焼かれた海産物は十勝の美味しい食材を一層美味しくしてくれることまちがいなしです。

時鮭のちゃんちゃん焼 / 灯台つぶ炭火焼き

創作料理「蔵戸」

きっと過去に食したアボカドロールとは別物という印象を受けるのでは丁寧な薄くスライスされ口の中でクリームのようにとろける。もちろん見た目、味と納得して頂けること間違いありません。「蔵戸」ならではのスンドゥブ。音更町産の大神振大豆を100%使用した豆腐、十勝野ポーク、椎茸、イカと様々な食材が入り深く濃厚な味が楽しめます。

アボカドロール寿司 / スンドゥブ

全十勝手打ち蕎麦推進協議会

全国素人手打ち蕎麦で名人になった、折笠政弘名人を代表に手打ち名人や生粉名人など全国に名を轟かせる全十勝手打ち蕎麦推進協議会の方達です。匠の技で作った一杯の蕎麦は格別です！ぜひ青空の下お召し上がり下さい。

かけ蕎麦

スープカレー らっきょ

「僕らが元気になれば周りも元気になる。ちっぽけな僕らに出来ることの始まり始まり、今日も安全でおいしいスープカレーを作ります。」の元気な心で一生一度の人生を愛とカレーにかけます！

スープカレー



チーズ工房NEEDS

100年の歴史を持つ新田牧場の新鮮で良質な牛乳を原料としたナチュラルチーズフレッシュタイプのモッツァレラからハードタイプまで10種類以上のチーズを製造しております。十勝の大地に生まれ磨かれそして熟成された豊かな風味をお楽しみ下さい。

チーズ屋さんのピザ
芽室産ポテトのチーズソースがけ

夢想農園

士幌町夢想農園より。

その時の旬と。その時の畑にある野菜たちを。ほんの少しだけ畑のにおいを感じてもらえたら。ほんの少しだけ畑を身近に感じてもらえたら。みなさんとお会いできるのを今年もたのしみしています。

グリーンカレー / パクチー丼

マリオンヌ

北の屋敷で出店しているフランス料理の「マリオンヌ」です。生産に恵まれた十勝の地で生産者の顔が見え、安心安全、よりおいしいものを提供しますが極力添加物や保存料などを使わずドリンクも自然な作り方をしているものを御用意しております。

十勝ボロネーゼ
タパス3品盛合せ(おつまみ)

四分分度(十勝ヒルズ)

ハンガリーで国宝マンガリツァ豚の肩ロースを豚丼にしました。まさに！ハンガリーと十勝の食文化の融合。料理長特製のゴマ塩タレでさっぱり召上れる上にショップで販売している「生姜醤油(自社製品)」のトッピングでもう一つの味が楽しめます。

国宝マンガリツァ豚の塩ダレ丼
十勝ヒルズ産 えだまめ

十勝しんむら牧場

良い土から良い草育ち、それを食べた牛たちは健康になり、美味しい牛乳をもたらしてくれます。牧場を中心に、土・草・牛・牛乳・乳製品・お客様がつながり、循環していく環境づくりに取り組んでいます。



※写真はイメージです。

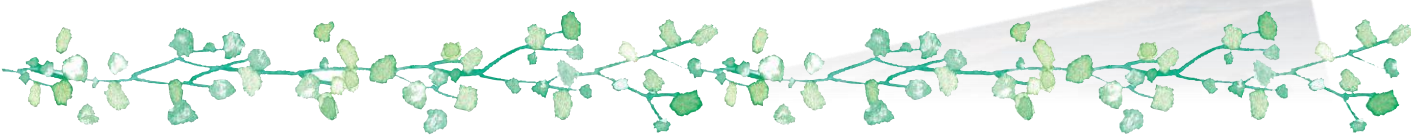
5 コンテンツ「その他」 ～お子様向け企画も充実～

ばんえい競馬の人気馬

子供達に大人気の馬車でガーデン内をまわってみよう
ばんえい競馬から「キング・ミルクィ」も登場！



有料：500円（1回周るのに10名まで）
9:00～14:00



とかちプラザ
正門前より
無料シャトルバス
【30分間隔】

十勝バスの運行あり！

1台目【出発／到着】

8:30／帯広駅(発)←マスコミ専用
8:45／途別駐車場(着)
8:50／途別駐車場(発)
8:55／十勝ヒルズ(着)
9:00／十勝ヒルズ(発)
9:05／途別駐車場(着)
9:10／途別駐車場(発)

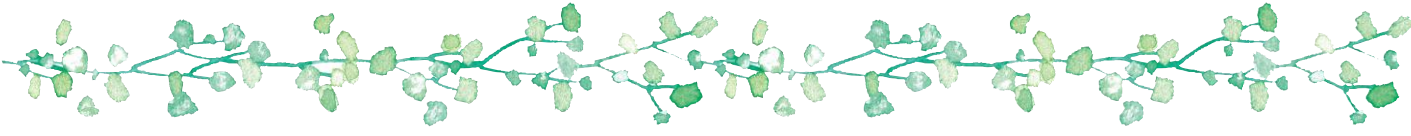
2台目【出発／到着】

9:00／帯広駅(発)←一般客の始発
9:15／途別駐車場(着)
9:20／途別駐車場(発)
9:25／十勝ヒルズ(着)
9:30／十勝ヒルズ(発)
9:35／途別駐車場(着)
9:40／途別駐車場(発)

【最終便】

1台目(帯広駅／着)
21:10
2台目(帯広駅／着)
21:55

7月10日の最終便は早まります



Event Information

会場へのアクセスや詳細の内容を「GARDEN PICNIC オフィシャルページ」を設置
簡単にQRコードでアクセスできます。

▶ GARDEN PICNIC オフィシャルページ

<http://www.tokachi-hills.jp/specialevent/gardenpicnic2016/>



GARDEN PICNIC



十勝ヒルズ検索

twitter

