



第19-105号

2019年1月24日

神奈川県との共催企画！第2弾 2019年2月に2回開催
神奈川県西産レモンを使った旬なイベントを開催
親子スイーツ作り教室、ランチバイキングでご賞味！

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区 社長：星野 晃司）は、2019年2月24日（日）、27日（水）に小田急ホテルセンチュリー相模大野で、神奈川県西地域産レモンを使ったイベントを開催します。

小田急沿線の小田原市をはじめとする神奈川県の県西地域では、温暖な気候を活かしてレモンの栽培が盛んです。今回、当社と神奈川県が共同して、旬を迎え、香りの強いと評判な神奈川県西産レモンを満喫いただく「親子スイーツ作り教室」と「プレミアムランチバイキング」の2つのイベントを開催します。神奈川県の協力のもと、「学びと旅」を通じて小田急沿線の魅力を再発見する企画“小田急まなたび”のプログラムとして実施します。ほかでは味わうことができない、県西地域のレモンを活かしたお客さまだけのオリジナルスイーツや料理の数々をぜひご賞味ください。

※ 神奈川県との“小田急まなたび”共催企画第1弾は、2018年10月から12月に「歩いて未病を改善！」の体験イベントを実施しており、今回が2回目の企画となります。



神奈川県西産レモン



親子スイーツ作り教室（イメージ）

イベントの詳細は、下記のとおりです。

記

1 親子スイーツ作り教室

ホテルのパティシエから本格的なスイーツ作りを学び、県西地域のレモンを使用したスイーツを作ります。スイーツはその場でアフタヌーンティーとともにお召し上がりいただきます。

- (1) 日 時 2019年2月24日（日）14：00～16：00
- (2) 場 所 小田急ホテルセンチュリー相模大野 宴会場（8階）
（神奈川県相模原市南区相模大野3-8-1）

- (3) 講 師 小田急ホテルセンチュリー相模大野 シェフパティシエ 貝塚文浩氏
(4) 募集人員 15組30名 (小学生以下のお子さまと保護者の方)
(5) 参加費 1組2名さま 4,000円
OPクレジットカード会員さまは特別料金として1組2名さま3,000円

(6) 申 込

① オンラインでのお申込み

「小田急まなたび」ウェブサイト (<https://www.odakyu-card.jp/manatabi/>)

② 電話でのお申込み TEL0570-550-698

「ダイヤル1」(自動音声・24時間受付)

(イベントコード6桁「190208」を入力してください。)

※ OPクレジットカード会員以外のお客さまはオンライン申込のみ

2 プレミアムランチバイキング

県西地域のレモンを使用した料理やデザートのレストランバイキングを一日限定でお楽しみいただけます。アボガドとレモンのサラダ、パンチェッタとレモンクリームフェットチーネなど、食べ放題は約30種、ホットレモネードなどのドリンクが飲み放題です。小田原市のレモン農家によるレクチャーとレモンなどのかんきつのお土産付です。

- (1) 日 時 2019年2月27日(水) 11:30~14:00
(2) 場 所 小田急ホテルセンチュリー相模大野
7階「グリルキッチン ボン・ロザージュ」
(3) 講 師 小田原市レモン農家 廣井園芸 廣井弘義氏
(4) 募集人員 100名
(5) 参加費 お一人様 3,000円
OPクレジットカード会員さまは特別料金として2,000円(特別価格)
(6) 申 込 グリルキッチン ボン・ロザージュへ直接お申し込みください
電話042-713-8001(10:00~21:00)
※OPクレジットカード会員さまは「まなたび」を見た旨をお知らせいただき
当日はOPクレジットカードにてお支払いください

【イベント内容に関するお問い合わせ】

小田急まなたびイベント受付ダイヤル

TEL 0570-550-698「ダイヤル2」(9:00~18:00 土休日除く)

ホームページ <https://www.odakyu-card.jp/manatabi/>

以 上