



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 TEL 0570-550-698
「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ランチ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の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