

2021年10月15日

PICA
RESORT

富士急行株式会社
株式会社ピカ

富士山×アウトドア×食育
PICAアウトドアファミリーDay in山中湖
～楽しみながら学ぶ、秋のキッズシェフ体験プログラム～



株式会社ピカ(本社:山梨県富士吉田市)が山中湖畔で運営するグランピングリゾート「PICA 山中湖」では、アウトドア体験を通じて子どもたちの学びと成長を応援する PICA グループオリジナル企画「PICA アウトドアファミリーDay in 山中湖」の第二弾を2021年10月30日(土)・11月7日(日)の2日間限定で開催いたします。

本イベントでは、富士山や山中湖の豊かな自然の中で常に新たなアウトドアリゾートライフを提案してきた「PICA 山中湖」が、3種類のキッズシェフ体験プログラムを通じて食べ物や環境の大切さをお教えします。ご参加のお子さまは、モノを作り出す喜びに触れながら、自然と食品ロスや環境保全に対する意識を高めていただけます。プログラム内容は下記の通りです。

【「キッズシェフ体験プログラム」内容】

①無農薬ブルーベリーマフィンづくり体験

農薬不使用の厳選ブルーベリージャムをたっぷり使ったマフィンづくりに挑戦しよう。

②いろどりオーガニッククッキーづくり体験

国産野菜100%、自然色豊かなカラフルオーガニッククッキーを生地づくりから体験しよう。

③スキレット de パンケーキづくり体験

シェフと一緒にフルーツをカット、スキレットを使用して新感覚パンケーキの盛り付けを楽しもう。

さらに場内では、10月30日(土)～11月7日(日)の期間中毎日、食品ロス削減の取り組みとして、お料理を完食したお子さまに記念品をプレゼントする「もぐもぐチャレンジ」を開催するほか、山梨県産食材を用いたシェフ特製メニューが味わえる「地産地消フェア」やハンモックカフェでのオーガニックドリンクの販売など、子どもから大人まで幅広い世代の方々にお楽しみいただけるコンテンツが目白押しです。

山中湖では、これからのシーズン紅葉が見頃となります。真っ赤に染まる木々と雄大な富士山という秋ならではの絶景に囲まれながら、「PICA 山中湖」が贈る食育イベントをご家族揃ってお楽しみください。

【「PICA アウトドアファミリーDay in 山中湖」概要】

特設ページ https://www.pica-resort.jp/yamanakako/event/outdoor_family_day_2nd.html

■キッズシェフ体験プログラム

3種類のキッズシェフ体験プログラムを通じて食べ物や環境の大切さをお教えします。ご参加のお子さまは、モノを作り出す喜びに触れながら、自然と食品ロスや環境保全に対する意識を高めていただけます。

・プログラム内容

①無農薬ブルーベリーマフィンづくり体験

農薬不使用の厳選ブルーベリージャムをたっぷり使ったマフィンづくりに挑戦しよう。

料金: お子さま1名あたり2,000円(税込)

定員: 1回あたり最大6組まで



②いもどろりオーガニッククッキーづくり体験

国産野菜100%、自然色豊かなカラフルオーガニッククッキーを生地づくりから体験しよう。

料金: お子さま1名あたり2,000円(税込)

定員: 1回あたり最大6組まで



③スキレット de パンケーキづくり体験

シェフと一緒にフルーツをカット、スキレットを使用して新感覚パンケーキの盛り付けを楽しもう。

料金: お子さま1名あたり1,800円(税込)

定員: 1回あたり最大6組まで



・開催日時

10月30日(土)

11:00 ①無農薬ブルーベリーマフィンづくり体験

14:30 ②いもどろりオーガニッククッキーづくり体験

11月7日(日)

11:00 ①無農薬ブルーベリーマフィンづくり体験

14:30 ③スキレット de パンケーキづくり体験

・場所

FUJIYAMA GARDEN WORKS(フジヤマ ガーデン ワークス)



※前回開催時の様子

・ご予約

お電話にてご予約を承ります。[PICA 山中湖 TEL:0555-62-4155]

■白鳥博士による白鳥クイズ

各プログラムの合間に、白鳥の生態について学ぶハクチョウ博士によるクイズを開催いたします。ご参加の方には「PICA 山中湖」から徒歩3分の山中湖遊覧船「白鳥の湖」の割引券やハクチョウのエサをプレゼントいたします。



■もぐもぐチャレンジ

残さずに食べることで食品ロス削減に繋げる取り組み「もぐもぐチャレンジ」を、お子さまを対象に実施いたします。美味しい食事を味わいながら、食材の大切さを学ぶことができます。チャレンジに成功(完食)したお子さまには、記念にオリジナルシールをプレゼントいたします。

・場 所 FUJIYAMA KITCHEN(フジヤマ キッチン)



チャレンジ成功シール

■地産地消フェア

場内のレストランでは、山梨県産食材やオーガニック野菜を用いたシェフ特製の限定ランチセット 3 種をご提供いたします。また、カフェでは、特製のオーガニックドリンクもお楽しみいただけます。

FUJIYAMA KITCHEN(フジヤマ キッチン)



山梨県産甲斐サーモンと無農薬野菜の
クリームパスタセット

1,680 円(税込)



山梨県産信玄どりのコンフィ・トマトバジル
ソース&有機野菜のグリルセット

1,880 円(税込)



山梨県産富士桜ポークのローストグリル
&有機野菜のグリルセット

1,980 円(税込)

※セットにはスープ・ドリンクが付きます。

※場内の「Hammock Café(ハンモックカフェ)」でもオーガニックドリンクを販売いたします。

■SDGs 製品やアウトドアグッズの販売

売店では、バイオマスカップなどプラスチックフリーの「カミーノ」製品を紹介するブースやアウトドアメーカー「モンベル」のグッズを集めた特設コーナーも展開しております。ぜひお立ち寄りください。

・場 所 フロント前売店

<「PICA 山中湖」概要>

富士山の麓、山中湖畔の静かな森の中に佇むグランピングリゾート施設。敷地内には「オーベルジュ」・「ハンモック」・「ドギー」・「焚火」等スタイルに合わせて選べるコテージのほか、富士山麓の恵みを味わえる欧風料理レストラン「FUJIYAMA KITCHEN」、森の中でハンモックに揺られながらコーヒーやホットドッグを楽しめる「Hammock Cafe」、富士山展望ツリーハウスなど、日帰りでも利用できる施設が揃います。山中湖旭日丘バスターミナルに隣接しており、新宿や東京から直通の高速バスで 2 時間半とアクセスも抜群。富士山が育む豊かな自然の恵みをゆっくりとご堪能ください。

【URL】 <https://www.pica-resort.jp/yamanakako/>



<PICAリゾート>

富士急グループの株式会社ピカは、山梨・静岡・神奈川・埼玉で 10 施設のキャンプ場を中心に、アウトドア事業を展開しています。「人と人、人と自然のインターフェイスになる」を企業理念に、キャンプやアウトドアを通し、自然と接することで日常の暮らしを見直すことができるような場を提供しています。

- ◆事業地一覧◆ 【山梨県】PICA 富士吉田、PICA 富士西湖、PICA 山中湖、PICA Fujiyama、
PICA 八ヶ岳明野
【静岡県】PICA 富士ぐりんぱ、PICA 表富士、PICA 初島
【神奈川県】PICA さがみ湖、ワイルドクッキングガーデン
【埼玉県】PICA 秩父



富士急グループのSDGsの取り組み



「富士急グループは、ESG経営を実践し、事業を通じて社会的な課題を解決することで、地域社会の発展と国際目標「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に取り組んでおり、SDGsビジョンとして「2030年までに、環境目標を『負荷ネットゼロ&貢献』とし、富士山エリアを『リゾートシティ』とする、持続可能な地域社会を実現する」ことを目指しております。フードロス削減と食べ物の大切さを実感する今回のようなイベントも、SDGs達成に向けた取り組みの一環として位置づけております。