



埼玉県

農林部 農業ビジネス支援課
販売対策・6次産業化担当 堤・福田
直通 048-830-4111
内線 4111
E-mail: a4105-05@pref.saitama.lg.jp

＜報道発表資料＞

カテゴリー:募集

令和7年12月1日

「べにたま」をもっと好きになる1日 -クリスマスを彩る「べにたま」体験イベントを初開催！-

もうすぐクリスマス。埼玉県では、本格的ないちごシーズンの訪れを告げるよう、県オリジナルいちご品種「べにたま」の季節が始まります。人気が高まっている「あまりん」や「かおりん」に続き、埼玉いちごの未来を担う品種としてデビューした新品種「べにたま」。その魅力を余すところなくお届けするため、「べにたま」を使ったクリスマススイーツづくりやいちご×ワインのマリアージュを楽しむことができる1日限りのイベントを開催します。

1 イベント概要

(1) 日程

令和7年12月13日（土曜日）

(2) 場所

A B C 丸の内クッキングスタジオ（東京都千代田区丸の内一丁目4番5号 三菱UFJ信託銀行本店ビルB1階／東京駅（丸の内北口）から徒歩3分）

(3) 定員

全3回・各回10組程度

(4) 内容

テーマ	親子で「べにたま」キッチン～クリスマススイーツを作ろう～	「べにたま」サロン～クリスマススイーツとワインのマリアージュを楽しむ～
時間帯	第1回：10時～12時 第2回：12時30分～14時30分	第3回：17時～19時
内容	「べにたま」を使ったクリスマスケーキづくりを親子で楽しむワークショップ。	「べにたま」を使ったスイーツ数品とワインを組み合わせ、いちご×ワインを楽しむ大人向けのペアリングイベント。 ※アルコール提供を行うため、20歳以上の方のみが対象です。

(5) 参加費

大人1,500円・子供（中学生まで）1,000円

<講師（予定）>

	<p>お名前：Shun／フードクリエイター ▶インスタグラムフォロワー数50万人超。家庭で再現しやすいレシピから、本格派スイーツまで幅広く提案し、若年層からファミリーまで厚い支持を集めます。フードクリエイター。「べにたま」の味わいを最大に引き出したスイーツづくりで会場を盛り上げます。</p>
	<p>お名前：とっと夫婦 のぶ／フードクリエイター ▶料理人・パティシエとして磨いてきた技術を軸に、素材の魅力を引き出すスイーツ表現に取り組むフードクリエイター。“素材をどう味わいに昇華させるか”という体験そのものをお楽しみいただきます。</p>
	<p>お名前：もね／ワインインフルエンサー ▶ワインの魅力を分かりやすく伝える発信者として人気を集めるインフルエンサー。“べにたま×ワイン”的新しい楽しみ方を丁寧に解説します。</p>
	<p>お名前：内田 裕也／埼玉県職員 ▶埼玉県農業技術研究センター在籍時に、「べにたま」の育種研究を担当した開発チームの一員。いちごに関する幅広い知識を持ち、開発に携わった者だからこそ語れる「べにたま」の奥深い魅力をお届けします。</p>

※全3回を担当

2 県オリジナルいちご品種「べにたま」について

「べにたま」は、埼玉県の農業技術研究センターで開発したオリジナル品種で、県内だけで栽培されています。県オリジナル品種の中では最も早く、クリスマス前から市場に出回り始めます。

「クリスマスいちご選手権」（日本野菜ソムリエ協会主催）では、埼玉県が連続で最高金賞*を受賞するとともに、「全国いちご選手権」（同協会主催）などでも受賞している期待の新品種です。

<推しポイント>

- 大粒で糖度が高く、さわやかな酸味が特徴です。果汁もたっぷりなため、甘みが口いっぱいに広がります。
- 赤い見た目とは対照的に、果実を切ると真っ白な果肉が現れます。赤と白のコントラストがとても綺麗ないちごです。



* 第1回開催（令和5年12月）では、「北川辺いちご部」（加須市）が出品した「べにたま」が、第2回開催（令和6年12月）では、「久米原農園 8代目 美幸」（本庄市）が出品した「べにたま-X-」が、最高金賞を受賞しています。

3 お申込みについて

(1) 募集期間

本日（令和7年12月1日（月曜日））11時から令和7年12月8日（月曜日）17時まで

※ 定員を超えるお申込みがあった場合は、抽選とさせていただきます。

(2) 申込方法

以下の専用サイトからお申し込みください。

https://www.tabechoku.com/feature_articles/benitama-event-info

(3) お問合せ窓口

運営事務局（株式会社ビビッドガーデン（食べチョク））

メールアドレス：inquiry2@vivid-garden.co.jp