

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2026年1月15日

株式会社おさせん農園

京都市内のカフェでいちご狩り！1月15日（木）より「いちご生活 京都七条本店」店内で「いちごの庭」期間限定イベント開催決定！

京都府八幡市に本拠を置くいちご狩り観光農園・おさせん農園（運営：株式会社おさせん農園／代表取締役：長村善和）が手がけるいちごの専門店「いちご生活 京都七条本店（京都府京都市東山区東）」は2026年1月15日(木)より、いちご狩りができる体験型イベント「いちごの庭」を期間限定で開催します。



好アクセスな京都市内で気軽にいちご狩り

「いちごの庭」は、いちご生活の運営元であるおさせん農園が行っている取り組みの一つで、商業施設・ホテル・観光スポットなどで開催可能な体験型イベントです。これまでにあべのハルカス様、ヒルトン京都様など多数施設で導入された実績がある当イベントの初の自社店舗開催となります。



小さいお子さんがいらっしゃったり、ご友人と遠出の予定が合わなかったり、農園まで足を運ぶことが困難な方にも、アクセスしやすい京都市内で気軽にいちご狩りをお楽しみいただけます。

取り扱い品種は全8種！日替わりでその日のいちごが楽しめる

自社農園で栽培しているいちごの他、提携農家から直送されるいちごも併せて取り扱い品種は全部で8種類。食べごろのいちごを厳選して使用しているため日によって取り扱い品種は異なります。

[取り扱い品種一覧]

- ・章姫 酸味が少なくしっかりと甘みが感じられる。柔らかな食感。
- ・紅ほっぺ 甘みと酸味のバランスが良くぱりっとした歯触りが特徴。
- ・おいCベリー しっかりした果肉、コクのある甘みと華やかな香り。
- ・みおしづく 明るい赤色。適度な酸味で際立つ爽やかな甘み。
- ・ほしうらら 光沢の強い鮮やかな赤色。濃厚な甘みと爽やかな酸味。
- ・よつぼし 豊かな風味があり、甘み・酸味のバランスが良い。
- ・すず しっかりした果肉、酸味が少なく甘みが強い。
- ・かおり野 上品で爽やかな香り。甘みが強く酸味は控えめ。



(左)章姫 (右)紅ほっぺ どのいちごに出会えるかは当日のお楽しみ

イベント概要

【開催期間】 2026年1月15日(木)～2月14日(土)

【価格】 専用パック 大：1,200円(税込) / 小：700円(税込)

季節ごとの“おいしいいちご”をもっと身近に

一年中おいしいいちごに会えるお店として「いちご生活」がオープンしたのは、2025年夏。一般的にあまりいちごのイメージがない夏も、自社で栽培に成功した「夏秋いちご」を提供してきました。

夏でも新鮮なとれたてのいちごが食べられることで注目を集めてきましたが、冬はいよいよ本格的ないちごシーズンのスタートです。「いちご生活」の母体である「おさせん農園」は2012年の開園より、京都府八幡市でいちご狩りの観光農園を営んできました。

いちごと向き合い、おいしいいちごを追求しながら敷地を広げ、2023年から事業継承により滋賀県守山市でも栽培を開始。「おさせん農園 びわ湖ファーム」と名付けられた新拠点も2025年より本格的にいちご狩り園を開園しました。

「おいしいいちごを、もっとたくさんのひとに、もっと身近に感じてほしい」という想いのもとに展開してきた「いちご生活」そして「おさせん農園」は、今後も「いちご」で広がる笑顔の輪を生み出し続けていきます。



■ 店舗概要

店舗名：いちご生活 京都七条本店
営業時間：11:00～17:00（※不定休）
所在地：〒605-0951
京都府京都市東山区東大路七条下ル東瓦町690-2
電話番号：075-708-7816
Instagram：<https://www.instagram.com/ichigo.seikatsu/>



株式会社おさせん農園

代表者：長村 善和

設立：2012年5月

所在地：京都ファーム 〒614-8228 京都府八幡市内里菅井339

びわ湖ファーム 〒524-0215 滋賀県守山市幸津川町4075

オフィス 〒614-8241 京都府八幡市内里宮ノ前18番地

事業内容：観光農園運営・いちごの卸売・加工品製造及び販売・コンサルティング事業

公式HP：<https://osazen.com/>

お問い合わせ先

株式会社おさせん農園 担当：尾崎（オザキ）
TEL：090-5978-2346 / MAIL：h-ozaki@osazen.com