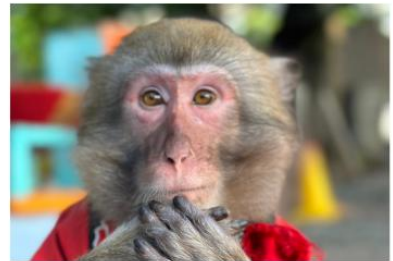


報道関係者各位

**GW は那須千本松牧場で“旬と体験”を一度に
試食もできる栃木の旬メロンの販売や生産者マルシェ、
猿まわしなど栃木の旬・人・文化を体感する GW イベント**
～メロン農家による試食販売、日光さる軍団のパフォーマンスや
公式キャラクター「セボン」の屋外アート体験～

ホウライ株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長兼社長執行役員 CEO:小野直樹が運営する
那須千本松牧場(栃木県那須塩原市)は、2026年4月25日(土)から5月10日(日)の期間
中、栃木県真岡産メロンの試食販売や、日光さる軍団による猿まわしなどを楽しめるイベントを開
催します。



メロン生産が県内一を誇る真岡市の中でも、40年の実績を持つメロン農家が育てた旬のメロンを
はじめ、地元生産者が集うマルシェや、公式キャラクター「セボン」の千本松牧場オリジナルア
ート体験を通じて、自然との共生と地域とのつながりを体感できる機会を提供します。

*：上記期間の中で各イベントの開催日は異なります。

1. 栃木の旬「メロン」をその場で味わう(試食あり)

栃木の旬



画像左から：オトメ(青肉)、タカミ(青肉)、タカミレッド(赤肉)、クインシー(赤肉)、メロンビニ
ールハウス

メロン生産が**県内一盛んな真岡市**の中で、年間約2万玉の出荷量と40年の実績を誇る農家が、「持続可能な技術継承」を目指して設立した株式会社アイカのメロンを、5月1日（金）から6月末頃まで、毎週末のマルシェで試食・販売します。

豊かな水と確かな技術で育てられた糖度16度以上の、とろけるような食感が魅力のメロン各種を収穫時期に合わせリレー形式にて販売予定で、**毎週試食も実施予定**。GW期間は、シーズンの幕開けとなる「オトメ（青肉）」を販売。フレッシュな初物が味わえます。

・メロン各種、収穫順番と味わいの特徴

- ① オトメ（青肉）：なめらかな食感とまろやかな味わいが特徴。5月初旬から。2,000円～
- ② タカミ（青肉）：春メロンの代表的存在。強い甘みとジュワっとした食感。5月中旬から。2,000円～
- ③ タカミレッド（赤肉）：赤肉でもさっぱりとした食感。6月初旬から。2,000円～
- ④ クインシー（赤肉）：赤肉メロンの代表的存在。ねっとりとした食感と高い糖度が人気。6月中旬から。2,000円～

・日時：5月1日（金）～6日（水）・9日（土）・10日（日）・場所：にぎわい広場 畑のマルシェ

※5月10日（日）～6月末頃、毎週末、マルシェ開催予定。

※天候や生育状況により、提供内容が変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。

2. 日光さる軍団による伝統芸能「猿まわし」公演（5月2日・6日／無料）

日本の伝統芸能



仏教の伝来と共に日本に渡ってきた「猿まわしの芸」は、日本最古の大道芸とされる伝統芸能で、かつては厄払いの祈禱として行われてきました。牧場では、「ゆうやと和（なごみ：猿）」のコンビでニホンザルによる竹馬やハードルジャンプ、高竹（通常より長い竹馬に乗る技）等の芸を披露予定です。

自然との共生をテーマに牧場を運営する当牧場は、年間約2万頭が駆除されているニホンザルの現状や、猿まわしの歴史などの啓発活動を行う株式会社モンキーエンタープライズの取り組みに共感し、本公演を実施します。

・日時：5月2日（土）・6日（水） 10時～16時※1時間に1～2回（15分/回）公演予定

・場所：千本松テラス（桜並木通り） ※お猿さんの体調により、公演を急遽中止、また写真と別の演者が出演する場合があります。

3. 自然の中で楽しく彩る「セボン」光の透かし絵ワークショップ

牧場のアート&カルチャー



牧場公式キャラクター「おかあさん牛のセボン」の切り絵と透明シートを使い、カラフルに色をぬったあ

と、牧場の空や大地にかざして、自然と一体になった**世界にひとつだけの光のアート**を完成させます。さらに、千本松牧場オリジナル「<セボン限定デザイン>キットパス（絵具）」も販売いたします。
参加費：1,000 円／キット付（切り絵 1 枚+透明シート）

・5月2日（土）10時～16時 ・場所：にぎわい広場

※牧場公式キャラクター「おかあさん牛のセボン」について <https://newscast.jp/smart/news/8078434>

4. 地元生産者・料理人が手がける“ここでしか味わえない”グルメが集結

栃木の生産者グルメ



①

②

③

①ここだけでしか食べられない、栃木のお米を使った焼きおにぎり：わくわくお米本舗

自家栽培のコシヒカリを使用した焼きおにぎりを提供。千本松牧場限定で出店し、千本松の発酵バターをたっぷり乗せた「バター醤油」味の焼きおにぎりが楽しめます。焼きおにぎり 各種 400 円

・日時：5月2日（土）～6日（水） ・場所：千本松テラス（桜並木通り）

②農家から仕入れた規格外トマトを活用したソースが美味：spaghetteria.Luce（ルーチェ）

市内農家から仕入れた規格外のトマトを活用し、素材本来の味わいを大切にしたソースが特長の「アマトリチャーナ（ベーコンと玉ねぎのトマトソース）750 円」と、千本松の発酵バターをソースに使用した「グリーンチャ（ベーコンと玉ねぎのバターソース）700 円」を販売します。

・日時：4月26日（日） ・場所：千本松テラス（桜並木通り）

③希少なアフリカ産コーヒーと千本松牧場バターを使ったクレープ：あおぞら珈琲 2号店

宇都宮市江曾島町に店舗を構えるあおぞら珈琲 2号店は、アフリカ産の豆のみを使用した自家焙煎コーヒーが自慢。1枚ずつ丁寧に焼き上げる、県産小麦と千本松の発酵バターを使用した「バターシュガークレープ（500円～）」と、「自家焙煎コーヒー（500円～）」を販売します。

・日時：4月29日（水） ・場所：千本松テラス（桜並木通り）

■那須千本松牧場について：<https://www.senbonmatsu.com/>

130年以上の歴史を持ち、「自然との共生」をテーマに、循環型酪農を実践してきた牧場。2025年4月にグランドオープンを迎え、那須野が原の雄大な景観を望む「千本松テラス」、源泉かけ流しの



温泉水を活用した「温泉じゃぶじゃぶ池」、約100匹の動物とふれあえる広場、四季折々の自然を楽しめる全長4kmのサイクリングコースなど、自然とふれあう多彩な体験が揃っています。千本松牧場牛100%使用の「ちぎりハンバーグ」など、ここでしか味わえない牧場グルメや温泉も充実。入場料・駐車場無料の観光牧場です。

※価格はすべて税込みとなります

【本件に関する報道機関からのお問合せ】ホウライ株式会社 広報 担当：上原・江連・北島・大沼
TEL: 03-6810-8136 携帯: 080-5888-4306 [お問い合わせフォーム] <https://www.horai-kk.co.jp/contact/>