

都ホテル 尼崎

「ささはら菜園の完熟いちごのかき氷」を味わうステイプラン あまがさきで、都市農業にふれる旅

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2026年7月3日（金）より、「ささはら菜園の完熟いちごのかき氷」を味わうステイプランの販売を開始します。

産業都市・ものづくりの街として知られる尼崎市で、「街にも採れたてを」をモットーに、住宅地と共存しながら都市農業に取り組む、ささはら菜園とコラボレーションした宿泊プランです。

ささはら菜園では、いちごの栽培・直売に加え、いちご狩り体験やカフェの運営を展開しています。

本プランでは、ささはら菜園で大切に育てられた完熟いちごを使用した「いちごのかき氷」を味わいながら、街なかで育まれる農業の魅力に触れ、持続可能な農業への意義を身近に感じていただけます。

なお、いちごのかき氷は数量限定のため、提供終了後は、ささはら菜園で収穫したスイカまたはメロンのかき氷をご用意します。

旅先でその土地ならではの食を味わい、地域の人や文化に出会い、その土地の魅力を知る体験を通じて、産業都市・尼崎の新たな一面を発見する旅をお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。



いちごのかき氷

< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

■販売概要■

【販売開始日】 2026年7月3日（金）

【内 容】 1泊朝食付き

<体験内容>

ささはら菜園併設カフェにていちごのかき氷
自家製フルーツのみを凍らせ、かき氷に仕立てた
贅沢な仕様です。いちごが売り切れとなり次第、
自家製のスイカやメロンのかき氷に変更となります。

※10：30～16：00 水曜日定休

※ささはら菜園まではお客様ご自身でのご移動となります。



スイカのかき氷

【料 金】 ツインルーム 33,000円～

1室2名朝食付き

「レストラン アゼリア」の
朝食buffetをご用意します。

【特 典】 レイトチェックアウト 13：00



ささはら菜園併設カフェ

ささはら菜園

尼崎市猪名寺のいちご農園。

「紅ほっぺ」「章姫」などの栽培を行っています。

オーナーの笹原篤史氏は「街に採れたてのいちごを」をモットーに、
へたの際まで真っ赤に完熟した実を収穫したその日のうちに
お客さまへ届けたいと、肥料や栽培方法にこだわり生産されています。
日々、手間暇をかけ愛情を注いだいちごは
大粒で強い甘みと香りの良さが特徴です。



ささはら菜園のいちご

【ご予約・お問い合わせ】

客室予約 TEL 06-6488-3111 (10：00～18：00)

宿泊プランURL

<https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/stay/stayplan/>



ささはら菜園のハウス

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料（10％）が含まれています。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以 上