

2026年 9月28日



株式会社千葉京成ホテル

千葉県大多喜町 × 京成ホテルミラマーレ
**大多喜町の地域資源「食香バラ」を使用した
オリジナル商品を展開**

2026年10月1日(木)～10月31日(土)



京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレでは、千葉県大多喜町が新たな特産品として栽培に取り組む「食香バラ」を使用したオリジナル商品を、2026年10月1日(木)から10月31日(土)まで期間限定で展開いたします。

大多喜町では、地域農業の活性化と新たな観光資源の創出を目指し、2024年より養老渓谷周辺の遊休農地を活用して食香バラの栽培に取り組んでいます。同地域ではイノシシやシカ、サルなどによる鳥獣被害も多く、被害を受けにくい作物として食香バラに着目しました。500本から始まった栽培は、翌年には1,500本へと規模を拡大し、新たな地域資源として活用が進められています。今回使用する食香バラは、大多喜町で栽培される3品種のうち、特に香りが強く色素も豊富な「豊華(ほうか)」です。

京成ホテルミラマーレでは、千葉県からこの取り組みについて紹介を受け、食香バラの地域資源としての可能性に着目。その特徴を生かしたスイーツや中国料理、洋食、宴会料理などでオリジナル商品を提供します。食を通じて食香バラの魅力を多くの方に知っていただくことで、大多喜町の新たな特産品づくりや地域資源の活用を応援するとともに、千葉県の魅力発信と持続可能な地域づくりに貢献してまいります。

本件の概要は次の通りです。

「食香バラ」を使用したオリジナル商品について

1. 販売期間

2026年10月1日(木)～10月31日(土)※商品により提供方法が異なります。

2. 商品

【カフェレストラン ミレフォリア】

「ローズパンナコッタ」

バラのエッセンスを含んだゼリーとパンナコッタの2層仕立て
テイクアウト 450円(税込)／イートイン 458円(税込)



【中国料理 景山】

「食香バラシロップの杏仁豆腐」

景山名物のやわらか杏仁豆腐を、深紅のローズが
華やかに彩ります。1個400円(税・サービス料込)



【レストラン ディスカーロ】

「ローズソルト」

塩味と共に、ほんのりとしたバラの香りと風味を加えます。
ランチメニューにてご提供いたします。



【宴会】

「ローズドレッシング」

バラの芳醇な香りが愉しめるドレッシング。
宴会料理のサラダなどとともにご楽しみいただけます。



3. 食香バラについて

食香バラは、中国の伝統的な薬用バラ(玫瑰:メイクイ)をもとに、“食と香り”に特化して品種改良されたバラです。一般的な観賞用のバラとは異なり、豊かな香りを持ちながらえぐみが少なく、食品や飲料をはじめ、アロマや化粧品など幅広く活用されています。

大多喜町では現在、「豊華(ほうか)」「紫枝(ずず)」「唐華(とうか)」の3品種を栽培しています。今回、京成ホテルミラマーレでは、その中でも香りが強く色素も豊富な「豊華」を使用しています。

4. SDGsへの取り組み

本企画は、大多喜町が遊休農地を活用して栽培する食香バラを、京成ホテルミラマーレが商品として活用し、その魅力を発信する地域連携の取り組みです。地域資源の

新たな活用機会を創出し、特産品の認知向上や地域農業の活性化を後押しするとともに、持続可能な地域づくりへの貢献を目指します。



5. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ

・カフェレストラン ミレフォリア 電話：050－1794－5585

・中国料理 景山 電話：050－1794－0322

・レストラン ディスカーロ 電話：043－222－2350

詳細は、京成ホテルミラマーレ公式ホームページをご覧ください。

<https://www.miramare.co.jp>

6. その他

- ・料金はテイクアウト8%、イートイン10%の消費税と「中国料理 景山」ではサービス料を含みます。
- ・写真はすべてイメージです。
- ・商品は予告なく販売を終了することがあります。
- ・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以 上