



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2023年7月5日
ザ スtringス 表参道

夏休みの自由研究に！ SDGsも学べる1日限定の職業体験イベントを開催

“ロスフラワー”を使用した花に新たな命を吹き込むフラワーアレンジ

『キッズ フラワーデザイナー体験 & 親子アフタヌーンティー』

開催場所：タバーン・バイ ザ グリーン／開催日：2023年8月18日（金）

ザ スtringス 表参道（所在地：東京都港区北青山3-6-8、総支配人：宮田宏之）では、ウェディングのフラワーコーディネイトを手掛けるフローリストが、廃棄の運命にある“ロスフラワー”を使用し、フラワーアレンジを教える『キッズ フラワーデザイナー体験 & 親子アフタヌーンティー』を、2023年8月18日（金）の1日限定で開催いたします。



フラワーデザイナー体験イメージ



アフタヌーンティーイメージ

花を通して創造力や、自然を愛でる心を育むお子様向けの職業体験イベントです。

多数のウェディングを手掛けてきたフローリストが、仕事の楽しさややりがいを交えながら、フラワーアレンジメントを丁寧にレクチャーいたします。

イベントでは、保護者の方をお客様に見立て、実際のウェディングさながらにお客様の好きな色や花の種類などをヒアリングし、ご希望に沿ったフラワーアレンジメントを制作します。

使用する花には、出荷基準に満たない規格外品や、供給余剰のため行き場を失った廃棄の運命にある“ロスフラワー”が含まれます。美しい状態の花が様々な理由により廃棄されている現状を知り、活用することでサステナブルな循環につながることも楽しく学んでいただけます。

体験終了後には、親子アフタヌーンティーをお楽しみください。シェフ自慢のランチをお召し上がりいただいた後に、旬の桃とメロンを使用したパティシエ特製のスイーツをアフタヌーンティースタンドにのせてお持ちします。

また、レストランスタッフが撮影した記念写真と、体験終了証をお渡しします。お子さまの夏休みの自由研究の提出物としてもご活用ください。

<実際の体験の様子(2022年実施時)>



『キッズ フラワーデザイナー体験&親子アフタヌーンティー』概要

【開催日】

2023年8月18日(金)※5日前までの要予約

【開催場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) / ザ スtrings 表参道 2F

【開催時間】

10:00~13:00

【対象年齢】

12歳(小学生)まで ※未就学のお子様もご参加いただけます

【スケジュール】

10:00~10:10 ウェディングフラワーデザイナーの仕事内容・ロスフラワーについて

10:10~11:00 お客様(保護者の方)へヒアリング・卓上花の作成

11:00~11:30 記念撮影・片付け

11:30~13:00 アフタヌーンティー

【料金】※税、サービス料込

1組(大人1名様+お子様1名様)¥12,000

<料金に含まれているもの>

- ・体験費
- ・材料費(花材・道具など)
- ・レストランスタッフによる記念写真
- ・体験終了証
- ・アフタヌーンティー(大人1名様分、お子様1名様分)
- ・ドリンク

<オプション>

アフタヌーンティー 大人1名様追加 ¥6,000

キッズアフタヌーンティー お子様1名様追加 ¥3,200

キッズアフタヌーンティーから大人用アフタヌーンティーへの変更 ¥2,800

キッズフラワーアレンジ体験 お子様1名様追加 ¥3,000

【定員】

7組

※お申し込み人数が5組に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

【お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン直通)

<https://www.strings-hotel.jp/omotesando/event/kids-flower-event.html>



記念写真イメージ



体験終了証イメージ

※デザインは変更になる場合があります

【アフタヌーンティーのメニュー内容】

■大人用

・サラダ

ブロッコリーと白桃のシーザーサラダ

・スープ

シャルティ・バルシチャイ(ビーツのポターージュ)

・メイン(下記より1品)

メカジキのハーブグリル／信玄鶏腿肉のジャークチキン／メキシカンエッグベネディクト／そば粉のガレット

石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,000)／アメリカ産アングス牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ(※ミニアフタヌーンティースタンドに乗せてお持ちします)：

国産メロン／国産桃のピーチタルト／ピーチゼリー&フロマージュブラン／メロンショートケーキ／ピーチメルバ

■お子様用

・フード

コーンスープ／TAVERN特製ミニバーガー BBQソース／海老フライ／ミニオムレツ

・スイーツ(※ミニアフタヌーンティースタンドに乗せてお持ちします)：

国産メロン／国産の桃のピーチタルト／ピーチゼリー&フロマージュブラン／メロンショートケーキ／ピーチメルバ



大人用アフタヌーンティーイメージ



お子様用フードイメージ

【ザ スtrings 表参道 エグゼクティブフローリスト 阿久津 弥唯斗】

株式会社ベストアニバーサリー 空間コーディネーターチームへ入社後、関東の内製化事業立ち上げを経て、2021年2月よりザ スtrings 表参道のエグゼクティブフローリストに着任。数多くの結婚式やイベントをプロデュース。

1輪ですでに完璧な存在である花を、喜びや感謝の気持ちなど、人々の想いを通して昇華させることができるのがフローリストの仕事と捉え、全ての人の感情を花で表現出来るよう、日々花と向き合っている。「今回のイベントを通して、花を身近に感じてもらい、花を飾って心豊かな時間を過ごしてほしい。」



【店舗概要】TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)

世界に新しい文化を発信する表参道。この街に集まる感度の高い大人たちに向けて誕生。発酵を巧みに取り入れたまろやかで深みのある新しい食を提案。繊細かつダイナミック。ベーシックでありながらアーティスティック。そんな“幸せなギャップ”を提供します。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 2階

【営業時間】11:30～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/>



【施設概要】ザ スtrings 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える昨年10月にオープンした複合施設。

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/omotesando/>

