

平成25年3月26日

富士急行株式会社
富士芝桜まつり実行委員会

富士芝桜まつり

～首都圏最大級 生まれ変わった約80万株の芝桜と富士山の競演～
2013 富士芝桜まつり

富士山麓の春の風物詩 予定より1週間早く4/13(土)開幕



平成24年5月撮影

富士急行株式会社（本社：山梨県富士吉田市、社長：堀内光一郎）では富士五湖の一つである本栖湖にほど近いエリア富士本栖湖リゾートにて、平成25年4月13日（土）より「2013 富士芝桜まつり」を開催致します。

「2013 富士芝桜まつり」は約2.4haの敷地に植えられた首都圏最大級約80万株のシバザクラと雄大な富士山との競演が楽しめる、他では見ることのできない期間限定のイベントです。

❀ 芝桜の生育状況は過去最高、早めの開花が見込まれます

本年は抜本的に土壌や排水の改良工事を実施したことや、地域特性や自然環境を踏まえ最適な花苗に植え替えたこと、定期的な降雨に恵まれたことが相まって、現在、苗は昨年より1.5倍の大きさまで生育した場所もあり、今年はこのイベントの中でも、最も美しい芝桜の光景をご覧いただける年になると予想をしております。

さらに3月に入ってからの気温の上昇により、芝桜も休眠から目覚め、芽吹き始めました。早くからあでやかな芝桜をご覧いただけることが見込まれるため、オープン日を当初予定より1週間早め、4月13日（土）より開催いたします。今年から開花状況を確認できるライブカメラが登場し、随時皆様ご確認いただけるようになりました。これは、利便性の向上だけでなく、「満開の芝桜をご覧いただける」自信の裏打ちでもあります。

❀ 芝桜鑑賞+αのお楽しみ、グルメやお土産も充実

開催期間中、美しい芝桜を様々な角度から、また様々な環境からご堪能いただくための施設をご用意しております。ゆったりとホテルメイドのスイーツ等が楽しめる「展望カフェ」、リラックスしながらの「展望足湯」、空と

富士山と芝桜の醍醐味を味わう「展望広場」をぜひご利用ください。また、恒例の「富士山うまいものフェスタ」をはじめ、会場内には16店舗が出店。約80種類の飲食メニューには、富士山麓の地元グルメである「富士宮やきそば」や「吉田うどん」「甲州鳥もつ煮」に加えて、地元名産ニジマスの塩焼きやハワイ発大人気スイーツ“マラサダ”も新登場します。さらにお土産も生地に桜葉の塩漬を練り込んだオリジナルの「富士芝桜まんじゅう」をはじめ約100アイテムと充実。芝桜を鑑賞するだけでなく、見て、食べて、買ってとさまざまな楽しみ方をご提供します。

🌸 スマホ、外国語サイト、無料Wi-Fi スポットも新設

多くのお客様にこの美しい芝桜を知っていただき「富士山と芝桜のコラボレーションの美しさ」をご堪能いただけるように、外国からの個人旅行者に向けて、外国語サイト（英語・中国語（繁体字））を準備中です。また、HPはスマートフォンにも対応し、スムーズに来園頂けるように現在の場所から会場までの行き方をナビする機能（スマートフォン専用コンテンツ）を備えました。さらに会場内には新たに無料Wi-Fi スポットを新設し、快適にインターネットをご利用いただくことで、メールやSNSなどで感動を共有しやすくなり、「美しい芝桜を見て、みなさんで楽しんでいただくため」の万端な準備をおこなっております。

🌸 まだまだコンテンツ盛りだくさん

美しい芝桜の感動を大事な人に伝えたい！そんなご要望にお応えした、会場で販売するオリジナルポストカードをその場から送ることができる「出張郵便局」では、富士芝桜まつりオリジナルのフレーム切手販売やイベント限定の記念消印を押すサービスも行います。また、毎年2000作品以上の応募がある人気の「富士芝桜写真コンテスト」も実施します。

6回目を迎え、史上最も美しく咲き誇る芝桜を味わうために「2013 富士芝桜まつり」にぜひお越しください。



展望広場



展望足湯



うまいものフェスタ



展望カフェ



□富士芝桜まつりの飲食・お土産（抜粋）※画像はイメージです

☆お食事・軽食



●吉田のうどん(さくら肉)

1. 固く太い麺、2. 味噌と醤油の汁、3. 独特な辛い調味料、4. 馬肉とキャベツの具、という4つの特徴があります。



●オリジナル芝桜コロッケ

桜でんぶと桜の塩漬けが入った、芝桜のイラスト入りのかわいいコロッケ。当会場限定グルメです。



●芝桜ラーメン

桜えびと山梨のブランド豚「ふじざくらポーク」のチャーシューが載っている、ホテルシェフが考案した当会場限定グルメ。



●ふじざくらポークの肉まん

山梨のブランド豚「ふじざくらポーク」を使ったホテル特製の大きく、とってもジューシーな肉まんです。



●ふじやま鯛焼き

「富士山」と「鯛」を組み合わせた、縁起の良い鯛焼きです。厳選された生地を使用した「外はカリカリ、中はもちもち」の独特な食感をお楽しみください。



●ホテルメイドのスイーツ

芝桜をイメージした、ホテルメイドの本格スイーツが「展望カフェ」内でゆったり召し上がれます。

☆お土産



●フジヤマクッキー

国産小麦粉や富士山の蜂蜜など厳選された素材を使用した、チャームングで可愛らしい富士山の形をしたクッキーです。



●さくら葉餅

香り豊かな桜葉餡で包みました。昔ながらの素朴なあんころ餅に桜葉の風味がほんのり香る逸品です。



●富士芝桜まんじゅう

生地に桜葉の塩漬けしたものを練り込み、餡にはこしあんを使用して風味豊かに仕上げました。桜葉の塩味と餡の甘さのバランスのとれた絶妙な味をお楽しみください。

■開催概要

1. 名称 2013 富士芝桜まつり
2. 会場 富士本栖湖リゾート（旧名称「本栖ハイランド」）
山梨県南都留郡富士河口湖町本栖 212
3. 主催 富士芝桜まつり実行委員会
4. 植えつけ面積 約 2.4ha
5. 株数 約 80万株
6. 品種 リトルット（白）、多摩の流れ（薄ピンク）、オールドローズ（ピンク）、
マクダニル クッション（濃ピンク）、スカーレット フレーム（赤）
7. 施設 駐車場（約 1000 台）、飲食・物販エリア（富士山うまいものフェスタ）、トイレ、
展望台、展望足湯

■営業情報

1. 開催期間 平成 25 年 4 月 13 日（土）～ 6 月 2 日（日）計 51 日間
※開花状況により変動あり。期間中無休。
2. 営業時間 午前 8 時～午後 5 時
※ 5 月 3 日（金）～ 6 日（月）、5 月 11 日（土）～ 12 日（日）
朝 6 時から営業
3. 入園料金 大人（中学生以上）500 円 小人（3 歳以上）200 円
団体大人 450 円 小人 180 円（15 名以上より適用）
※開花状況により無料となる場合があります。
4. 駐車場 約 1,000 台
(普通車 500 円/1 台 大型車 2,000 円/1 台 バイク 300 円/1 台)
5. 交通 車 / 中央自動車道河口湖 IC から国道 139 号経由約 25 分
東名高速道路富士 IC・新東名高速道路新富士 IC から約 50 分
バス / JR 新宿駅より直通高速バスで 2 時間 25 分
富士急行線河口湖駅より専用シャトルバスで約 30 分
JR 新富士駅より専用シャトルバスで約 75 分
電車 / JR 中央本線大月駅で富士急行線に乗り換え河口湖駅下車、
バス乗り換え
※会場周辺は渋滞が予想されます。できる限り公共交通機関をご利用ください。
6. お問い合わせ 電話番号 富士芝桜まつり事務局 0555-89-3031
<http://www.shibazakura.jp/>