

横浜で延べ約270万人を動員した“いちごの祭典”が今年も大阪で開催決定！ OSAKA Strawberry Festival 2025

関西テレビ扇町スクエアで3月14日（金）より10日間開催 今年は期間が去年の2倍に拡大！ブランドいちごの無料配布・直売も初実施！

OSAKA Strawberry Festival実行委員会は、2025年3月14日（金）から23日（日）までの10日間、お子様から大人の方まで多くの人に愛されている“いちご”の新しい楽しみ方を伝えるイベント『OSAKA Strawberry Festival 2025（大阪ストロベリーフェスティバル 2025）』を関西テレビ扇町スクエアにて開催します。



<キービジュアル>



<販売商品の一例>

横浜赤レンガ倉庫にて2013年に初開催され、11年間で延べ約270万人を動員した『Yokohama Strawberry Festival』は、昨年関西に初上陸。ご好評につき、第2回目となる今回は開催期間を去年の2倍となる10日間に延長。また、去年の時間指定による完全入替制を廃止し、営業時間内は思う存分“いちご”を楽しんでいただけます。

『OSAKA Strawberry Festival 2025』トピックス

① 関西テレビ岡安 譲アナウンサーと秦 令欧奈アナウンサーが公式アンバサダーに就任!!

昨年引き続き、元祖!? “スイーツアナウンサー”の岡安 譲アナウンサーが今年も本イベントのアンバサダーに決定。さらに今年は関西テレビ新人アナウンサーの秦 令欧奈アナウンサーも本年度公式アンバサダーに就任いたします。様々なツールでの発信力と美食を見極める舌を武器に、“スイーツアナウンサー”の世代交代を進めたいと意気込み十分。秦アナウンサーから繰り出される“いちご”愛溢れるコメントにも乞うご期待！



岡安 譲アナウンサー 秦 令欧奈アナウンサー

② 定番からここでしか味わえない限定スイーツまで、珠玉の“いちご”スイーツを楽しめる!!

“いちご”を贅沢に使った、見た目も可愛いスイーツやドリンク、グッズが目白押し！（各商品は、数に限りがございます）おすすめの商品は次のページをご覧ください。

③ ブランドいちごの無料配布・直売を初開催！

ご来場いただいた皆さまに“いちご”の魅力に触れていただくため、和歌山県の農家さんによるブランドいちごの無料配布や直売を日数限定で初開催します。開催日時等の詳細はSNS等でご案内いたします。

『OSAKA Strawberry Festival 2025』開催概要

OSAKA Strawberry Festival 2025

- ・期 間：2025年3月14日（金）～23日（日）計10日間
※雨天決行、荒天時は休業することがあります
- ・会 場：関西テレビ扇町スクエア 1階アトリウム（大阪市北区扇町2-1-7 カンテレ扇町スクエア 1F）
- ・営業時間：10：00～18：00
- ・入 場 料：前売：450円（税込） 当日：600円（税込）
※チケット発売開始は2025年2月6日（木）予定。
※会場内の混雑状況により、当日券の販売を行わない可能性があります。
※未就学児入場無料。但し、小学生以下の単独入場はできません。
- ・主 催：OSAKA Strawberry Festival実行委員会
- ・企画制作：関西テレビ放送株式会社、株式会社横浜赤レンガ
- ・公式HP：<https://www.ktv.jp/event/ichigo/>

『OSAKA Strawberry Festival 2025』おすすめメニュー

贅沢マウンテンパフェ
(ふる一つなのに)



国産の厳選された苺のみを使用した贅沢マウンテン苺パフェです。中にはピスタチオソースや自家製の苺ジャムなどを使用し、苺づくしの贅沢なパフェをお楽しみいただけます。専用のソースを綿あめにかけてお召し上がりください。

贅沢あまりんパフェ
(りんりん)



「全国いちご選手権」で2年連続最高金賞に選ばれた、ブランドいちご「あまりん」をふんだんに使用した贅沢なパフェ。濃厚な甘みと香りに加えて、甘さを引き立てる絶妙なバランスの酸味が奏でる三重奏を、ぜひご賞味ください。

ランドマークブランドいちごパフェ
(わたしのフルーツパーラー)



ブランドいちごをたっぷりを使用した大阪ストロベリーフェスティバルでしか味わえない逸品。様々な素材が織りなす食感と華やかな見た目が楽しい食べ応え満点のいちごパフェ。

果福 いちごフロマージュ
(果朋-KAHOU-)



甘酸っぱくてジューシーな大粒いちごと練乳マスカルポーネ餡を果朋特製羽二重餅で包み込みました。

ストロベリーロングチュロス
(BerryBerry)



昨年約10,000本売り上げた大人気のチュロス！カリッとした食感といちごの甘酸っぱい香りをお楽しみください。ストロベリー味とチョコ&ストロベリー味の他にデコチュロスも新登場！

いちご大福
(浅草梅園)



大粒の栃木県産とちあいかをいいいちごの甘みを引き立たせるコシのある餅とこし餡が相性抜群です。

いちごとチョコのピッツア
(DIVERTENTE)



こだわりの生地にフレッシュないちごをたっぷりとのせて石窯で焼きあげる、ストロベリーフェスティバル限定メニュー。焼き立ては、まるで出来立てのジャムを頬張るような至福の味わい。

食べられない苺シリーズ
(秘密の苺MICO E)



思わず食べたくなっちゃう「食べられない苺」シリーズ。2025年は9品種！バッグチェーンは3色からお選びいただけます。

※画像はイメージです。本リリースに記載されている内容は、変更になる可能性があります。

＜本件に関するメディア向けのお問い合わせ先＞

OSAKA Strawberry Festival実行委員会

Email: ichigo@ktv.co.jp