


目の前に海が広がる開放的でおしゃれな佇まいが魅力の湘南。  
都心からも近いので、非日常感あふれるウエディングが  
日帰りで気軽に実現できると人気も高い。  
そんな湘南エリアがゼクシィと一緒に取り組んでいるのが、  
「湘南Loco Wedding with ゼクシィ」というプロジェクト。  
これは、地元の食材を使った「地産地消」の料理を  
婚礼に取り入れると、地域活動に貢献できるというものだ。  
新鮮で滋味豊かな野菜や果物、魚、肉をふんだんに使った料理は、  
パーティを盛り上げるのにひと役買ってくれる。  
爽やかな光と風が煌めく湘南で、  
あなたもすてきなウエディングを実現してみては？



# 湘南ウエディング



目の前に海が広がる開放的でおしゃれな佇まいが魅力の湘南。  
都心からも近いので、非日常感あふれるウエディングが  
日帰りで気軽に実現できると人気も高い。  
そんな湘南エリアがゼクシィと一緒に取り組んでいるのが、  
「湘南Loco Wedding with ゼクシィ」というプロジェクト。  
これは、地元の食材を使った「地産地消」の料理を  
婚礼に取り入れると、地域活動に貢献できるというものだ。  
新鮮で滋味豊かな野菜や果物、魚、肉をふんだんに使った料理は、  
パーティを盛り上げるのにひと役買ってくれる。  
爽やかな光と風が煌めく湘南で、  
あなたもすてきなウエディングを実現してみては？



# 湘南ウエディング

# ♥ 私たち、湘南でこんなすてきな結婚式挙げました！

湘南を愛してやまないカップルの結婚式をご紹介します。地産地消の料理をはじめ、海をイメージした小物使いやハワイアンファブリックで作ったドレスなど、まねしたいアイデアがいっぱい

## 地元産の料理でアットホームに ハワイアンファブリックの衣裳でお色直しも

at 葉山ゲストハウスC33



ゲストに見守られて、光が差し込む清潔感あふれるチャペルで感動のセレモニー



彼はアロハ、彼女は同布ドレスでお色直し。会場の雰囲気にもぴったり



上村慎一さん  
仁美さん



上/地野菜やハーブを添えた伊勢エビのロースト。左/ガラスのプレートが爽やかなコーディネート

サーフィンが共通の趣味というアウトドア派のふたりが選んだのは、海が見える開放的な会場。モンステラの葉を効果的に使った装花はリゾート気分も満点。料理は地元食材を使った体にやさしいフレンチ。華やかな盛りつけがゲストの目を楽しませた。お色直しではハワイアンファブリックのドレスでゲストをあっと言わせ、みんながリラックスできるウェディングになった。

## 地元食材を使ったオリジナル料理と 海を感じる装飾で葉山らしさをアピール

at アフィーテ葉山



上/目の前のビーチで記念撮影。みんな笑顔で写真に収まった。右/しらすや三崎マグロなど、地元の新鮮な食材をふだんに使った料理は見た目美しく、ゲストから歓声が上がった

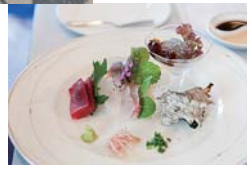


ブルーのナフキンがアクセントになったコーディネート。ギフトボックスに入れたお箸も添えて



三上恵一郎さん  
綾子さん

葉山までわざわざ足を運んでもらうのだから、ここでしかできないおもてなしをしたいと考えたふたり。挙式後にはゲスト全員で目の前のビーチまで行き、記念撮影を。最もこだわったのは料理。シェフと相談し、相模湾産の鮮魚やしらす、三崎マグロなどを使ったオリジナル料理を作ってもらった。海をイメージした青が基調の爽やかなコーディネートも大好評だった。



## 子どものころから応援する地元Jリーグの マスコットが登場して、みんなで大盛り上がり

at グランドビクトリア湘南/ホテルサンライフガーデン

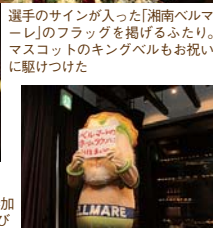


森瀬周吾さん  
美咲さん

ふたりとも平塚の出身ということもあり、地元でのアットホームな結婚式をかなえた。子どものころからJリーグチームの「湘南ベルマーレ」を熱烈に応援しており、パーティもそれを取り入れたものにお色直し再入場の際には、チームのマスコットであるキングベルと一緒に入場するというサプライズも。クイズ形式の余興などで、ゲストと共に大いに盛り上がった。



キングベル自らクイズに参加する趣向に、ゲストも大喜び



選手のサインが入った「湘南ベルマーレ」のフラッグを掲げるふたり。マスコットのキングベルもお祝いに駆けつけた

## 海を一望できる開放的な会場で 明るい日差しに包まれた和やかなパーティ

at シーサイド リビエラ



吉田英司さん  
陽子さん

プロサーファーとして活躍するふたりらしく、海をテーマにした和やかなパーティを企画。水平線を見渡せるパノラマビューの会場は、白とグリーンで上品にコーディネート。ゲストへのメッセージを書き込んだシェルを飾るなど心遣い演出も。二次会は日が落ちたロマンチックなブルサイドで。逗子のリゾートをまる一日満喫する、笑顔があふれるパーティとなった。



貝がらのフォトフレームにふたりの写真を飾って。随所に海をイメージしたアイテムをちりばめた



180度以上海に囲まれたチャペルで挙式。オーシャンブルーのパーズンロードがすてき



ゲストと一緒にバルーンリリース。青空に色とりどりの風船が映えて印象的な演出に

ふたりの結婚式が地域貢献につながる

湘南  
Loco  
Wedding  
With ゼリソイ

# 海と空を感じる

# 二宮みかんを使ったメニューが勢ぞろい! 湘南♥オリジナルメニュー

湘南「みかんの木」パートナーシッププログラムによって育てられた二宮みかんを使ったメニューが勢ぞろい。  
地元のみかんを使った心尽くしのメニューでゲストをおもてなしして、地域振興にもさりげなく貢献しよう!

## 葉山

カラメルとマーメイドのほのかな苦味が  
新鮮な味わいの大人のみかんクレープ  
アフティー葉山



鮮やかなみかん色のマーメイドに目を奪われる。温かなクレープとバニラアイスの組み合わせも絶妙

鮮やかな色合いのソースが印象的な「湘南みかんのクレープ」。香ばしくしっとりとした舌触りのクレープシュゼットの上にフランベしたみかんを乗せ、みかん果汁で作ったマーメイドソースをかけた。みかんはフランベしたことで甘味が増し、よりジュシーに。クレープシュゼットのカラメルの苦味とマーメイドの苦味が、味わいに深みを添えている。フルコースを食べた後でもたれないあっさりとした甘さがうれしい。



湘南みかんを存分に堪能できる一品です。青摘みかん果汁で作ったマーメイドのほのかな苦味、酸味、甘味を楽しんでください。

料理長  
井野下辰雄さん

☎046-875-2541

開放感あふれるチャペルと海を一望できるシックなバンケットが自慢。3階建ての瀟洒な邸宅は海辺の別荘といった趣で、お客さまを我が家に招くような感覚で親密なパーティができる。



★上記メニューの試食については会場に問い合わせを

## 逗子

みかんの酸味と苦味でさっぱりと味わえる  
大人の味わい、絶品フレンチトースト  
シーサイドリビエラ



上/フレンチトーストはさっぱりとした味わい。マーメイドとの相性も抜群。右/みかんのクラフティタルトは、口いっぱいのみかんの香りが広がる

★1/23(月)～2/22(水)までシーサイドカフェにてフレンチトースト525円、タルト525円で提供

朝食の定番、フレンチトーストには、みかんとオレンジで作った特製マーメイドとヨーグルトを添えて。みかんの酸味と苦味が程よいアクセントになり、さっぱりとした味わいだ。みかんのクラフティタルトは、タルト生地の中にみかんのジュースを使ったプリンを詰め、フレッシュみかんを飾ったキュートな一品。フレンチトースト、タルトともに期間限定でシーサイドカフェで味わえるので、会場下見の際にぜひ訪れて!



婚礼料理でも旬のフレッシュなフルーツを使ったデザートをお出しするよう、心がけています。みかんのデザートもぜひどうぞ。

ケーキ工房課長  
長谷川正則さん

☎0467-23-2211

逗子マリナー内にあり、爽快感あふれるロケーションが魅力。海に囲まれたガラスのチャペルでの感動的な挙式が好評だ。5つあるバンケットは全てオーシャンビューとなっている。



## 葉山

豊かな味わいの鴨肉を新鮮な地野菜と  
まろやかなみかんソースで楽しむ  
葉山テラス〜ル・シエル・ブル〜(HAYAMA TERRACE)



見た目も華やかな「鴨胸肉の網焼き二宮みかんソース」。まろやかなソースの味わいと地野菜のおいしさに注目

グリルでじっくりと焼いた鴨肉にジュシーな二宮みかんのソースをかけた一品。鴨肉の下にはフレッシュなみかんを敷き、地元葉山で穫れるブロッコリー、エンダイブ、芥子菜、紅白大根、イタリアンパセリなども添えて、贅沢な前菜に仕上げた。こってりとした鴨肉とまろやかなみかんソースのバランスが絶妙で、思いのほかさっぱりとした味わい。盛りつけも華やかで、ゲストからも歓声上がるはず。



オレンジソースと比べ、みかんソースはまろやかな味わい。こってりとした鴨肉もさっぱりと食べられ、どなたにも喜んでもらえます。

料理長  
山形修一さん

☎046-856-1122

葉山の高台にあり、広々として爽快感あふれるバンケットが自慢。屋上には海を一望するセシモニースペースも。白亜の洋館でゆったりとして優雅なウエディングが実現できる。



★1/29(日)、2/4(土)、11(土・祝)、18(土)、26(日)の試食会にて上記メニューが選べる(プリフィクスメニューの一品として提供)

## 葉山

薄くてサクサクの生地と  
温かなみかんブリュレのハーモニーが絶妙  
葉山ゲストハウスC33



温かなみかん風味のブリュレが口の中で柔らかくとろける「湘南みかんのパートフィロ〜包み焼き」

温かなみかんのブリュレとスポンジを、パートフィロ(紙のように薄い生地)ですっきりと包んだなんと贅沢なデザート。サクサクの生地を崩すと、中から柔らかなみかんのブリュレが顔を出し、舌触りの妙も堪能できる。上にかかったバナナとみかんのマーメイドソースと冷たいバニラアイスが程よいアクセントに。てっぺんに飾られたみかんのドライフルーツも印象的で、テーブルを華やかに彩ってくれる。



婚礼料理は味はもちろん、見た目のインパクトも大切。このデザートはパートフィロとブリュレの舌触りも楽しんでください。

東 誠さん

☎046-855-5522

海と空を間近に感じるゲストハウス。開放感あふれるバンケットやシーサイドテラスなどを有し、1日1組の限定で、大切な人たちとゆったりと親密なパーティが楽しめるのが魅力だ。



★2/10(金)～13(月)のバレンタインフェアにて上記メニューを提供



## ふたりの 結婚をきっかけに 地元湘南の未来を サポート

地域の魅力を生かしたウエディングを提案する湘南エリアは、ゼクシィと協力して「湘南 Loco Wedding with ゼクシィ」というプロジェクトを立ち上げた。このプロジェクトでは、湘南エリアの会場が地元食材を使用したオリジナルメニューを考案。このメニューを利用すると湘南エリアの未来活動に貢献できるシステムになっている。結婚がきっかけで、地元湘南の地域活動に貢献できるというのは、なんともうれしい話。ぜひこの機会に、地産地消のメニューでおもてなしする湘南ウエディングを実現してみたい。

湘南 Loco Wedding with ゼクシィの  
オリジナルメニューを選ぶと、  
売り上げの一部が  
湘南の未来活動に寄付されます。

寄付先

### ● かながわ海岸美化財団 ビーチクリーン活動

財団法人かながわ海岸美化財団が運営。相模湾沿岸(横須賀市走水海岸から湯河原町湯河原海岸までの約150kmの海岸)の清掃活動をはじめ、海岸パトロール、海岸美化の啓蒙活動、海岸ゴミの調査なども行っている。



### ● 湘南スタイル®「みかんの木 パートナーシップ」プログラム

減少の一途をたどる神奈川県のみかん農園を応援する活動で、NPO法人湘南スタイルが運営する。農業支援はもちろん、みかん加工品の商品化、湘南らしい景観や緑の保全、地域振興、食育教育などにも役立てられる。



### ゼクシィは結婚から始まる 「家族」の明日を応援します。

結婚とは、ふたりを育ててくれた「家族」から新しい「家族」の絆が生まれる時であり、新たな生活を創り出していく時です。そして、そこからさらに絆が積み重ねられ、次の未来へと続いていく……。ゼクシィはそんな幸せなストーリーを広げるため、世界の女性や子どもたちを支援し、その「家族」が生活する環境を守る活動を支援していきます。



Presented by ゼクシィ

← イベント情報など詳細は「湘南の会場」ページへ！

## 茅ヶ崎

酸味のあるみかんと  
甘い香りのウイキョウが  
引き立てるシンプルな魚料理

### 茅ヶ崎迎賓館

身の引き締まったプリプリのタラを、二宮みかんをベースにしたソースで味わうこの季節ならではの一品。二宮みかんの果汁にほのかな苦味が特徴のウイキョウなどを合わせて作ったソースは色合いも美しく、パーティのテーブルにぴったり。あっさりとした味わいで、淡泊なタラの味を引き立ててくれる。タラの下に敷いたのは、茅ヶ崎産のほうれん草。食べごたえのある濃い味わいで、こちらもみかんのソースとの相性は抜群だ。

☎0467-84-6520

茅ヶ崎のサザンビーチ沿いに立つスタイリッシュなゲストハウス。結婚式当日は完全貸切で、ゆったりと過ごせる。プールのあるウッドテラスは風が心地よく、リゾート感もたっぷり。



タラもみかんのソースもあっさりとした味わい。味のしっかりとしたほうれん草のソテーが程よいアクセントとなっています。



シェフ  
井出 学さん



みかんのソースとほうれん草のコントラストも目を引く、「タラのロテー 二宮みかん」とウイキョウのソース

★2/4(土)、5(日)、11(土・祝)12(日)、18(土)、19(日)のブルーオーシャンフェアにて上記メニューを提供

## 平塚

ほんのり甘いみかんソースで  
地元産の新鮮魚介類と  
野菜をたっぷり召し上がれ

### グランドビクトリア湘南/ホテルサンライフガーデン

相模湾産の手長海老やマトウダイ、ヤリイカなどに、地元産の野菜を合わせて目にも鮮やかに仕上げた一皿は、目の前に出されただけで気分が高揚しそう。みかんの果汁と砂糖漬けのオレンジ、バジルをオリーブオイルでつないだソースは、ほんのり甘味のある爽やかな味わい。魚介類はもちろん、自然の味わいを損なわないように蒸した新鮮な地野菜にもよく合う。野菜をたっぷり味わえるヘルシーな料理は、女性客に喜ばれるはずだ。

☎0463-21-7110

19世紀に英国・スコットランドで建造された独立型教会を移築。歴史ある教会でのセレモニーが人気だ。バラエティー豊かにパンケックをそろえ、さまざまなパーティに柔軟に対応する。



フレッシュな地元野菜をたっぷり味わってもらうために作りました。甘味と酸味の調和が取れたみかんソースとの相性も抜群です。



フランス料理  
イタリア料理 料理長  
能登利正さん



魚介類と野菜を組み合わせた「相模湾産海の幸と地産野菜のエチュヴェ 湘南青摘みかんのピストウソース」

★上記メニューの試食については会場に問い合わせを

## 二宮

濃厚クリームが引き立てる  
この季節にうれしい  
温かなみかんのデザート

### BALI MODERN AURA

「二宮みかんのグラタン」は寒い季節にうれしい温かなデザート。グラニュー糖をまぶして焼き上げたみかんとスポンジケーキに、卵黄と砂糖、リキュールなどを混ぜて作った濃厚なサバイヨンソースをかけて焼き上げる。濃厚なソースとみかんを頬張れば、まろやかな甘さが口の中で溶け合い、幸せな気分。100%みかん果汁で作った爽やかなソルベを添えて、温かさや冷たさを交互に楽しめる欲張りな一品に仕上がった。

☎0463-72-4122

100名まで対応するメインホールからは、美しい海が迫力を持って眼前に広がる。水や木などを効果的に使ったインテリアはシンプルで、エレガントな雰囲気。隠れ家リゾートの趣が魅力だ。



二宮みかんを丸ごと使い、そのおいしさを一皿に凝縮させました。焼き色もこんがりとし、目でも温かみを感じていただけます。



シェフ  
福田博之さん



焼くことでみかんの甘さとまるやかさが一層引き立つ。季節感を感じるデザートで、ふたりの気持ちも伝わる

★2/19(日)と2/26(日)のグランドブライダルフェアにて上記メニューを提供