

# <第4回> 食育・地産地消セミナー

～ 野菜ドレッシング作りとヘルシーランチバイキング～

ラピュタファームは、ランチバイキングが美味しい自然がいっぱいの癒し空間。こだわりのヘルシーなランチバイキングと、レストランでも人気のドレッシング作りをお楽しみいただけます。

皆様のご参加をお待ちしています。



日時：★平成30年3月6日（火）

11:30～14:20（受付11:15～）

場所：★(有)ラピュタファーム（田川郡川崎町安真木4408-11）

<http://laputa-f.com/farm/>

参加費：★3,000円/人（中学生以上～70歳未満）

（ランチバイキング・ドレッシング作り体験代）

※上記以外の方は①と②をお支払ください。

①ランチバイキング代

70歳以上 1,922円、85歳以上 1,706円、小学生 1,274円、

4～6歳 842円、2～3歳 518円、1歳未満無料

②ドレッシング作り体験代 1,000円

※不要な場合（親子で体験をするため等）は、事前にお申出ください。

※金額はすべて税込み

定員：★20名様 ※申込期限 3/1（木）まで（定員になり次第締切）

内容：①ランチバイキング(11:30～12:50)

約60品の手づくり料理に、約40種類以上の野菜や果物を用い、そのほとんどを園内産か地元産の元気な素材でまかっています。こだわりのヘルシーなバイキングをご堪能ください。

②直売所でお買い物（12:50～13:20）

味噌漬け豆腐のオリーブオイル漬けをはじめ大人気商品がいっぱい！

③ドレッシング作り体験（13:30～14:20）

レストランでも人気のドレッシング作りにチャレンジ

## ★ お問い合わせ先 ★

福岡県農林水産部食の安全・地産地消課 地産地消推進係 姫野

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573

Email:[ouendan@pref.fukuoka.lg.jp](mailto:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp)

## ★ 申込方法★

参加申込書をメール又はFAXでご提出ください。申込書がダウンロードできない場合は、①登録番号 ②参加者全員の氏名 ③年齢 ④性別 ⑤当日の緊急連絡先(携帯電話)を明記の上、お申込みください。

# <第5回> 食育・地産地消セミナー

～一夜干し作り・ナマコさばき体験と“豊前海の幸”を満喫～

活きたままの魚も取り扱う直売所と、その新鮮な魚介を使った食事が人気の施設「うみてらす豊前」。漁師さんのお話や一夜干し作り・ナマコさばき体験、豊前海の恵みがギュッと詰まった美味しい食事など充実の企画です。ぜひご参加ください。



日時：★平成30年3月17日（土）

11：00～14：30（受付10：45～）

場所：★うみてらす豊前（豊前市宇島76-31）

<http://umiterrace-buzen.com/> ※駐車場有

参加費：★大人(中学生以上)2,000円、小学生1,000円、未就学児500円

※すべて税込

定員：★先着40名様 ※申込期限 3/11（日）まで（定員になり次第締切）

内容：①豊前海の魚介についてのお話と一夜干し作り体験（11:00～12:00）

今が旬の魚「赤ベタ(舌平目)」の一夜干しを作ってみよう！

②「豊築丸の浜焼き小屋」でのお食事（12：00～13:00）

今が旬の豊前海の魚介を使用した昼食をご用意します！

※小学生以下の方は量と品数でボリュームを調整します。

③直売所「四季旬海」でお買い物(13:00～13:30)

生きている豊前海の魚や加工品が勢揃い！

④ナマコさばき体験（13:30～14:30）

漁師さんのお話を聞きながらナマコさばきにチャレンジ！

⑤完成した一夜干しとお土産をお渡し後、解散（14:30）

## ★ お問い合わせ先 ★

福岡県農林水産部食の安全・地産地消課 地産地消推進係 姫野

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573

Email:[ouendan@pref.fukuoka.lg.jp](mailto:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp)

## ★ 申込方法★

参加申込書をメール又はFAXでご提出ください。申込書がダウンロードできない場合は、①登録番号 ②参加者全員の氏名 ③年齢 ④性別 ⑤当日の緊急連絡先(携帯電話)を明記の上、お申込みください。

# <第6回> 食育・地産地消セミナー

～ 赤崎牛の故郷を訪ねて(焼肉ランチと牧場見学) ～

のどかで緑豊かな土地に約250頭の黒牛を育てている赤崎牧場。牛にストレスを与えないことを第一として親子二代にわたり丁寧に育てています。赤身のうまさが引き立つ赤崎牛の美味しさを堪能できる焼肉ランチと、牧場見学も加えた企画です。ぜひご参加ください。

日時：★平成30年3月18日(日)  
11:30～14:15(受付11:15～)



場所：★赤崎牧場(直営店：福岡県嘉麻市上山田1432)  
<http://akasakigyu.com/>  
※直営店隣接の体育館駐車場をご利用ください。(無料)

参加費：★お食事代 1人様3,000円(税込)

定員：★先着20名様 ※申込期限 3/11(日)まで(定員になり次第締切)

内容：①直営店での焼肉ランチ(11:30～13:00)  
牧場で健康に育った自慢の赤崎牛を炭火焼でご堪能ください！  
直営店では販売用の肉を目の前でカット作業しています。  
精肉はもちろん珍しい牛バラのベーコンや牛ハムも販売しています。  
※送迎車で牧場へ。(15分程度)  
②牧場見学(13:15～14:00)  
自然豊かな環境でストレスなく育てている「赤崎牛」を見に行こう！  
おいしさの秘密がわかるはず♪ ※送迎車で直営店へ移動後解散

## ★ お問い合わせ先 ★

福岡県農林水産部食の安全・地産地消課 地産地消推進係 姫野

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573

Email:[ouendan@pref.fukuoka.lg.jp](mailto:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp)

## ★ 申込方法★

参加申込書をメール又はFAXでご提出ください。申込書がダウンロードできない場合は、①登録番号 ②参加者全員の氏名 ③年齢 ④性別 ⑤当日の緊急連絡先(携帯電話)を明記の上、お申込みください。