

生産者と知り合える・生産現場を確かめられる

ふくおかの食のプロだけで行く

ふくおかけんの よか食材をめぐる バスツアー



「今まで知らなかった食材に出会いたい」
「こだわりをもって生産している生産者と出会いたい」
「生産者と直接取引したい」
「創作意欲が上がるような出会いがしたい」

地元の良い食材を取り入れたいとお考えの皆さん、是非ご参加ください！

第2回_筑後エリア

2021年3月11日(木) 8:30～出発

参加費 **無料** ※昼食代(実費1,300円前後)のみご負担ください。

定員 12名様(1店舗2名様まで) ※応募者多数の場合は抽選となります。

ツアー行程

| | |
|-------|-----------------------|
| 8:15 | 受付 |
| 8:30 | 博多駅出発 |
| 9:30 | 朝倉市 遠藤金川堂(スイセンジノリ・川茸) |
| 10:45 | 藤井養蜂場(はちみつ) |
| 12:15 | うきは市 道の駅うきは(昼食・買い物) |
| 13:30 | ちくご手づくり村(ラー麦・県産小麦) |
| 15:00 | 久留米市 若竹屋酒造場(日本酒ほか) |
| 17:00 | 博多駅到着 |

参加者に福岡県産米

「実りつくし」のサンプルプレゼント

「実りつくし」は、福岡県農林業総合試験場が新しく開発した外食・中食向けのお米です。夏の暑さに強く、ひと粒ひと粒の見た目や味も良く、冷めても美味しいのが特徴です。



各訪問先で
食材サンプル、
もしくは試食を
ご用意しています。

今回出会える主な食材



全国でもこの場所でのみ自生する淡水ノリ。福岡県が誇る珍味の収穫を視察します。



創業明治42年、日本でも長い歴史を持つ養蜂場です。様々な種類の蜂蜜を採蜜しています。



ラーメン用小麦ラー麦を始めとする県産小麦の解説と麺の試食をしていただきます。



創業322年の歴史を持ちながら、常に挑戦を続ける久留米の酒造場を見学します。

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策としてマスクの着用、バス車内を含む参加者同士の距離の確保等ご協力をお願いいたします。また、受付時に参加者全員に検温を実施し、37.5度以上の発熱等の症状がある方は参加を見合わせていただきますので予めご了承ください。

お申込み方法やお問い合わせ先は裏面に記載しています

第2回_筑後エリア

2021年3月11日(木) 8:30～出発

参加費 **無料** ※昼食代(実費1,300円前後)のみご負担ください。

定員 12名様(1店舗2名様まで) ※応募者多数の場合は抽選となります。

生産者と知り合える・生産現場を確かめられる
ふくおか産のブドウだけで行く
ふくおかけんの
よか食材をめぐる
バスツアー 

申込方法 参加申込書にご記入のうえ、メールかFAXで3月4日(木)までにお申し込みください。



メール

fukuoka@lovefm.co.jp



FAX

092-734-1982

事務局 ラブエフエム国際放送株式会社

参加申込書

ツアー参加者名
(代表者氏名):

ご連絡先(携帯番号):

(メール):

(同行者氏名):

店舗名:

店舗連絡先:

ふくおか地産地消応援の店に: 認定済 申請検討中



ふくおか地産地消応援の店とは?

福岡県では、県産の農林水産物を積極的に使用している飲食店を「ふくおか地産地消応援の店」として認定しています。

※今回のツアーは「ふくおか地産地消応援の店」の仕入れやメニュー作成に関わる方限定の企画です。

※まだ「ふくおか地産地消応援の店」の認定を受けていない飲食店の方は、新たに申請いただくことでツアーに参加できますので、別途お問い合わせください。

確認事項

チェック を入れてください

視察の写真を行政資料やホームページ等に掲載する場合があります。

ご記入いただいた個人情報は、本視察の業務遂行上の目的以外には使用しません。

主催

 福岡県農林水産部食の安全・地産地消課

お問い合わせ

ラブエフエム国際放送株式会社 担当/太和田(タワダ)、小川(オガワ)

福岡市中央区今泉1-12-23 西鉄今泉ビル5F

TEL:092-734-5462 [平日10:00~18:30]

FAX:092-734-1982 fukuoka@lovefm.co.jp

取扱旅行社:西鉄観光バス株式会社

旅行業登録票 福岡県知事 第2-122号 旅行業務取扱管理者:百田 重信

事業受託者

まちに、夢を描こう。
Nishitetsu
Group

西鉄観光バス株式会社

 LOVE FM 76.1