

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 2021



「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3回_筑後エリア

2022年1月27日(木) 9:00～出発

参加費 **無料** ※昼食代(実費1,500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

8:45 【受付】

9:00 【博多駅出発】

10:00 朝倉市 個人農家ほしの(キャベツ・ほうれん草他)

11:30 【昼食】 道の駅うきは(物産品販売含む)

13:15 うきは市 よかもんいちご(いちご)

14:15 リバーワイルドハムファクトリー(耳納あかぶた)

16:30 【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。



※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

今回出会える主な食材



筑後川の豊かな土壌で、キャベツ・ほうれん草の他、約12種の野菜と米を連作栽培。若手女性の就農を目的とした農林水産省・農業女子プロジェクトのメンバー。



九州じゃらん道の駅ランキングで6年連続1位を獲得した人気の場所。地元産の食材と昼食をお楽しみください。



12品種ものいちごを栽培し、農業の楽しさ・発見・感動を味わえる「エンターファーム」を目指している。



筑後川の真横でブランド豚「耳納あかぶた」などの養豚からハム・ウインナーの加工を行う。併設のカフェではホットドッグが人気！

