

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」
「出来れば生産者との直取引のルートを確認したい」
「生産地に行くことで自らの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！

005_豊前エリア

2018年12月3日 月9:00 出発

参加費 **無料** ※昼食代(実費1,000円前後)のみご負担ください。

定員 20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
10:30	豊前市到着 【株式会社瑞穂】ごぼう
11:50	昼食 【うみてらす豊前】漁師食堂うのしま豊築丸
12:30	うみてらす豊前 豊前本ガニ、貝、エビ等水槽を見ながら説明を受けます
13:00	豊前海 【豊築漁協】牡蠣の養殖イカダの視察
14:30	道の駅豊前おこしかけ 豊前の青果・お米・魚介類が揃う道の駅です
17:00	博多駅到着 解散

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。



今回出会える主な食材



ごぼう

3ヶ月で収穫する若掘りごぼう「姫かぼり」は、柔らかく香りが良いのが特徴。煮物だけでなくサラダにも最適です。



豊前本ガニ

豊前海で捕れるワタリガニの中でも、特に身入りの良いものを「豊前本ガニ」と呼ぶ。身質が柔らかく濃厚なミソの旨みが最高。



豊前海一粒かき

栄養豊かな海が育んだこのカキは甘みが強く、身入りが抜群。殻の表面を一粒一粒丁寧に磨いて仕上げるのも特徴。牡蠣の養殖イカダを視察予定。

お申込みやお問い合わせは裏面に記載しています



福岡県

福岡県農林水産部食の安全・地産地消課

005_京築エリア

2018年12月3日 月 9:00 出発

参加費 **無料** ※昼食代(実費1,000円前後)のみご負担ください。

定員 20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。



申込方法 参加申込書にご記入のうえ、MAILかFAXで11月26日(月)までにお申し込みください。



fukuoka@lovefm.co.jp



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:

地産地消応援の店に: ☐ 認定済 ☐ 申請検討中



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下さっている飲食店を「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、皆さまに更に県産食材を知って頂き、使って頂くために、「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、新たにご申請頂く事でツアーに参加できますので別途お問い合わせ下さい。

確認事項

チェック ☒ を入れて下さい

☐ 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ございます。

☐ 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に限り使用致します。

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/長瀬(ナガセ)

福岡市中央区今泉1-12-23 西鉄今泉ビル5F

TEL:092-734-5462 [平日10:00~16:00]

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:吉川 順