

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



今年度最後の
ツアーです

「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！

第8回_北九州エリア

2019年3月6日(水) 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 | 北九州市若松 【丸福水産(株)】北九州アワビ 養殖視察 |
| 11:35 | 【ひびき灘漁協岩屋支所】鮮魚(活魚槽)見学 |
| 12:30 | 昼食 産地直送市場「海と大地」若松食堂 |
| 13:30 | 【JA北九】若松潮風®キャベツ、水切りトマトの圃場視察 |
| 15:00 | 汐入の里物産館 若松の青果・魚介類等が揃うお店です |
| 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



酸素ナノバブルを使った北九州アワビの陸上養殖の様子を見学します。



ひびき灘漁協岩屋支所の活魚槽を見学します。 ※当日の天候等で変更になる可能性あり。



玄界灘の潮風を受けて育った、ミネラルをたくさん含んだ若松潮風®キャベツの圃場を視察します。



驚くほどの甘さはまるでフルーツ!プロの料理人もうなる旨さのトマトの圃場を視察します。

お申込みやお問い合わせは裏面に記載しています

第8回_北九州エリア

2019年3月6日(水) 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2月27日(水)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:

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

主催



福岡県農林水産部
食の安全・地産地消課

事業受託者



西鉄観光バス株式会社



LOVE FM 76.1