

参加者募集!

2023

3月11日(土)開催!

紅い雫

あまおとめ

いちごの食べ比べ

参加無料

いちご de スイーツ

「紅い雫」& 「あまおとめ」各1パック付き(材料費不要)

クッキング

抽選で

10組限定

※小学生とその保護者

ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」

ご自宅

抽選で

50組限定

※小学生とその保護者

キッチンスタジオ & オンライン

同時開催!

愛媛生まれのいちご「紅い雫」「あまおとめ」を使ったいちごのスイーツ料理教室を開催いたします!
ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」イベントホールにて行うほか、ご自宅からも参加可能なオンラインにて同時開催いたします!
この機会にぜひご参加ください!



「いちごのタルト」を作ります!

スケジュール

14:00	開会、挨拶
14:10	いちごの説明 生産者(あかまつ農園・鬼北町)による説明 オンライン見学
14:20	
14:20	いちごの食べ比べ 愛媛生まれのいちご「紅い雫」と「あまおとめ」の食べ比べ
14:25	
14:25	いちごのタルト 料理教室 (講師 中村和憲氏 食文化・料理研究家)
14:55	
15:00	閉会



紅い雫

糖と酸のバランスがとれた濃厚な味で、果実全体が色付き、中まで赤い、雫(しずく)のようなきれいな形のいちごです。



あまおとめ

糖度が高く甘く、香りが強いいちごです。果実は赤橙色で光沢があり、大きな形が特徴です。



食文化・料理研究家
中村 和憲 氏

(プロフィール)
南海放送の人情情報番組で「レンジの達人」「おかデリキッチン」等の人気料理コーナーレギュラー16年。「台所はみんなの幸せを作る場所」をキャッチフレーズにTV、ラジオ、イベント出演や料理監修、フードコーディネーターを広くこなす。

参加費 無料

募集人数

抽選で60組 ※小学生とその保護者(キッチンスタジオ/10組)(オンライン参加/50組) ※県内にお住いの方に限ります。

開催日

2023年3月11日(土)

開催時間

14:00~15:00

開催場所

キッチンスタジオ / ふたみシーサイド公園「道の駅ふたみ」イベントホール ※オンライン参加の方はオンライン会議システムZoomを使用します。ご自宅等料理ができる場所からご参加ください。(通信費等はご参加いただく方のご負担となります。)

募集期間

2023年2月13日(月)~3月3日(金) ※17時必着

当選発表

厳正な抽選の上、当選された方には3月4日(土)にメールにてご通知いたします。

お申込み

フジトラベルサービスのホームページまたは右記の二次元コードからお申込みください。
※店舗でのお申込みは、出来ません。

お申込みはコチラから



お問合わせ先

〒790-0065 松山市宮西一丁目5-10 フジグラン松山別棟2F
株式会社フジトラベルサービス(企画開発チーム) 9:00~17:00(定休日:土・日・祝日)
TEL:089-947-8380 FAX:089-926-2532

E-MAIL: m-tokuhan@fj-t.jp

※料理に必要な調味料、調理器具、食器などは各自でご用意ください。(準備物は当選のご連絡の際にお知らせいたします。)

※当日の様子を、後日SNSやホームページにアップする場合があります。また、当日メディアによる取材がある場合があります。予めご了承ください。

※食べ比べ、いちごのタルト用のいちごは、愛媛県からの委託事業者(株式会社フジトラベルサービス)が手配し、前日までにご参加いただく方の自宅へお届けいたします。

主催/愛媛県 ※写真はすべてイメージです。