

日帰り「会津食材の旅」へご招待

～一日で出会う会津の食材およそ 50 品～

会津 17 市町村の素材をテクノアカデミー会津の学生が調査しました。
このツアーでは生産者の現場視察と試食をご用意。会津のこだわり
素材およそ 50 品に出会うことができます。
会津の食材活用を検討している方をご招待
いたしますので、是非ご参加お願い致します。

11月13日(水)
参加費 無料
定員 15名様

(定員になり次第締め切らせていただきます)



■今回ご紹介予定の素材■

会津地鶏・立川ゴボウ・会津人参・食用
ほおずき・花豆・赤カボチャペースト・
粒蕎麦・キノコ・青ばと豆腐・ハチミツ・
乾燥ぜんまい・乾燥きくらげ・切干大根・
車麩・なつはぜサイダー・会津原乳
100%牛乳・馬刺し・大根・里芋・白菜・
リンゴ・会津身不知柿などなど

～当日のコース～

8:55 会津若松駅集合

9:00 バスにて出発



視察先① 「会津地鶏みしまや」

素材：会津地鶏（食肉処理場と鶏舎）

視察先② 「百姓ハウス」

素材：立川ゴボウ（店舗にて商品説明）

視察先③ 「ほっとぴあ新鶴」

ランチ

視察先④ 「清水薬草有限会社 会津人参加工所」

素材：会津人参（工場見学）

視察先⑤ 「幕内農園」

素材：会津野菜（畑にて野菜紹介）

ホテルグランデコにてディナー

会津素材を使った和洋 20 品のバイキングメニューと

会津素材の紹介コーナーを設置

21:30 会津若松駅着予定

※太枠内に必要事項をご記入の上、ファックスでお申込みください。

施設名	
フリガナ 参加者名	合計 人
連絡先	※日中連絡が可能な電話番号を ご記入ください。

お問い
合せ

福島県立テクノアカデミー会津
担当職員：小泉・長尾 電話：0241-27-3221

申し込み
FAX番号

FAX: 0241-27-3312

テクノアカデミー会津・観光プロデュース学科の学生による「食」を活かした地域活性化事業により行っております。
この事業は、特定非営利活動法人素材広場が企画協力しました。是非、ご参加いただけますようお願い致します。