

参加者
募集!

2023

3月11日
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 スイーツ de クッキング

「紅い雫」&
「あまおとめ」
各1パック付き
(材料費不要)

抽選で
10組
限定

※小学生とその保護者

抽選で
50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

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!

スケジュール

14:00	開会、挨拶
14:10 ↓ 14:20	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 ↓ 14:25	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 ↓ 14:55	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)
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。

「いちごのタルト」を
作ります!

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

お申込みは
コチラから



※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。