



全員集合

令和元年度首都圏アンテナショップ情報受発信協働事業

晴れの国 おかやま



おかやま逸品フェア

2019年

9/20 金
15:00~19:00

21 土
11:00~19:00

22 日
11:00~18:00



すぎ茶屋

新名物 すぎ茶屋生かりんと

和三盆黒糖蜜使用
今までにない“不思議な”
食感のお菓子です
珈琲とご一緒に



元祖名物 すぎ茶屋まんじゅう

北海道産小豆餡使用
やさしい黒糖風味
和三盆黒糖仕込みの
昔ながらの蒸し饅頭



Sunny Day COFFEE



ご当地ブレンド

淹れたて
コーヒー
試飲あります



福渡ブレンド

やわらかな苦みとコク
珈琲豆・粉・ドリッパッグ
テイクアウトもOK!



コラボ商品販売 (岡山市北区建部町)

アソートセット

すぎ茶屋 まんじゅう
& 生かりんと
×
Sunny Day Coffee
福渡ブレンド



サクッ! 咲いたけバクッキー (建部町おみやげ)

建部町産はちみつを使ったおいしいクッキー
(ケーキハウス キシモのコラボ商品)

- *コーヒー味
(Sunny Day Coffee 福渡ブレンド使用)
- *ヨーグルト味
(建部ヨーグルト商品使用)



鳥取県×岡山県アンテナショップ

とつとりおかやま新橋館

東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス1階

主催：岡山北商工会 ☎(086)724-2131

岡山のおいしいフルーツでデザートを作ってみましょう!

温暖な「晴れの国・おかやま」は、昔から農作物がよく育つ地域です。特に白桃、マスカットの生産量は全国1位を誇り「フルーツ王国」としても知られています。「果物の女王」とまで言われる最高級ぶどう「マスカット・オブ・アレキサンドリア」と、桃は岡山を代表するフルーツです。



岡山北商工会では、デザート作り教室を通じて岡山のおいしいフルーツを満喫して頂きます。



デザート作り教室 参加者募集中! 岡山フルーツ満喫活用講座

★アラカルト

- マスカット・オブ・アレキサンドリアを使ったタルト
- マスカット・オブ・アレキサンドリアのアイスクリーム
- 桃とぶどうのパフェ

★内容

マスカット・オブ・アレキサンドリアなどのぶどうや、岡山の桃などを使って、おいしいデザートを作ります。

① 9月21日 土 14:00 ~ 2時間程度

② 9月22日 日 14:00 ~ 2時間程度

- ◆ 定員 / 各回25名程度
- ◆ 受講料 / **無料**
- ◆ 講師 / 平山 竜也氏 (2F ビストロカフェもてなし家 料理長)
- ◆ 会場 / とっとり・おかやま新橋館 2F 催事スペース
- ◆ お申し込み方法 / メールのみ (先着順となります)
※満席となり次第、締め切りとさせていただきます。
- ◆ 申込先 / okayamakita@okasci.or.jp まで下記内容メールを送信して下さい。
1) お名前 (代表の方) 2) ご住所 3) 受講希望日【①または②】 4) 参加人数 5) 緊急連絡先
返信メールにて、受講案内をお知らせします。



● お問い合わせ先 / 岡山北商工会 ☎ (086)724-2131 (山辺)
※お電話ではお申込いただけません

会場 / とっとり・おかやま新橋館

2階催事スペース

東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス1階

主催 : 岡山北商工会 (岡山市北区御津宇垣1630-1)