

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2024 年 5 月 1 日

丹波黒を育てて、収穫して、味わおう！ 「丹波黒育成体験プログラム」に親子等ペア 15 組 30 名様をご招待！ — 伝えるのは、自然のめぐみとおいしさ。 —

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、丹波黒の苗植え・手入れ・収穫までの農業体験と、穫れたての新豆を味わう会をセットにした全 4 回の「丹波黒育成体験プログラム」を、株式会社小田垣商店及び株式会社神戸ポートピアホテルのご協力を得て開催いたします。



■お申込みフォーム（お申込み締切：2024 年 5 月 24 日（金） 23:59）

<https://fujicco-form.com/syokuiku2024/>

※募集人数を超えた場合は抽選を行います。

※結果は、5 月下旬にメールでの通知を予定しています。

■「丹波黒」とは

黒豆の中でも、とりわけ粒が大きく、ふっくらと柔らかく、食味が良いと言われる丹波黒黒豆。この黒豆を使用したフジッコの「おまめさん® 丹波黒黒豆」は発売から 40 年を超えるロングセラー商品で親しまれています。

ブランドサイト：<https://www.fujicco.co.jp/kuromame/>



■企画内容

丹波黒の苗植え・手入れ・収穫までの農業体験と、穫れたての新豆を味わう会をセットにした全 4 回の「丹波黒育成体験プログラム」です。丹波黒黒豆の生育過程を体験することで、自然のめぐみや生産者への感謝の気持ちを養うことを目的としております。

■実施概要

開催日及び 実施内容 (全4回)	①2024年6月8日(土): 苗植え体験 ②2024年8月24日(土): 圃場の手入れ体験 ③2024年10月19日(土): 黒さや(枝豆)収穫体験 ④2024年12月7日(土): 穫れたて新豆を味わう会
対象	小学生のお子さまと保護者の方 ※1: 実施内容に鑑み、小学生を対象といたします。 ※2: 全ての日程(全4回)に参加できることが条件となります。
募集人数	15組30名様
費用	無料

■スケジュール

【農業体験(丹波篠山市内)】

実施日	①2024年6月8日(土): 苗植え体験 ②2024年8月24日(土): 圃場の手入れ体験 ③2024年10月19日(土): 黒さや(枝豆)収穫体験	
集合場所	JR三ノ宮駅周辺	
スケジュール	①～③共通	
	8時30分	集合、移動(弊社手配大型バスにて移動)
	10時00分	・圃場到着(丹波篠山市内) ・作業体験、生産者のおはなし
	12時00分	昼食等
	13時00分	おまめの学校
	14時30分	終了、移動
	16時00分	解散(集合場所に同じ)
※集合時刻以外の時間は、当日の進行に鑑み、変更する場合があります。		
講師	株式会社小田垣商店 田村 隆弘さん 20歳から、田んぼでお米や野菜を作ってきました。 黒豆を真剣に栽培したのは40歳頃。以降黒豆作りに目覚めました。 夏は早朝5時より黒豆畑へ行き、黒豆と会話しています。 とにかく田んぼが大好き。村一番を目指して頑張っています。	
服装	汚れてもいい服装、帽子	
持ち物	・タオル、軍手、長靴 ・雨天の場合は雨具(傘利用不可)	
協力	株式会社小田垣商店	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・実施の詳細は、当選された方にのみご連絡いたします。 ・雨天決行です。荒天が予測される場合は中止といたします。(当日集合場所での判断になる場合もございます。) ・公共交通機関を利用される場合における集合場所までの交通費、自家用車をご利用される場合における駅付近の駐車場のご利用料金はお客様負担となります。 	

【穫れたて新豆を味わう会（フジッコ（本社）及び神戸ポートピアホテル）】

実施日	④2024年12月7日（土）10時00分から12時30分	
集合場所	フジッコ本社（神戸市中央区港島中町6-13-4）	
実施内容	穫れたて新豆を味わう会	
	9時50分	受付
	10時00分	半年間の振り返り、さや外し体験
	10時30分	おせちの学校（丹波黒の炊き方などを学びます）
	12時00分	昼食等
	12時45分	解散
※当日の進行に鑑み、変更する場合があります。		
講師	株式会社神戸ポートピアホテル 北原 省吾さん 高知県宿毛市出身。辻調理師専門学校卒業後、県内ホテルや割烹料理店で腕を磨き、2007年神戸ポートピアホテルに調理部宴会和食副料理長として入社。2009年に同部料理長に就任。2022年和食統括料理長に就任し、現在に至る。信念は「料理人の心意気は必ずお客さまに伝わる」	
協力	株式会社神戸ポートピアホテル	
注意事項	実施の詳細は、当選された方にのみご連絡いたします。	



■株式会社小田垣商店 (<https://www.odagaki.co.jp/>)

享保十九年（1734年）に兵庫県丹波篠山市で創業した老舗豆類卸小売業者です。

丹波黒大豆と丹波大納言小豆にこだわり、古くから栽培されてきた黒豆や小豆を先人の努力により幾多の選抜を繰り返し、今日の大粒で美味な大玉丹波黒大豆、丹波大納言小豆に育てあげました。

■株式会社神戸ポートピアホテル (<https://www.portopia.co.jp/>)

神戸のポートアイランドに位置する、1981年開業のシティリゾートホテル。世界と交流する国内屈指のコンベンションホテルとして数多くの賓客をもてなしてまいりました。ホテル内には多彩なジャンルのレストラン・バーを備え、地元・兵庫県産の食材を中心に地産地消を推進しています。丹精込めて作るお料理とサービスで、皆さまに美味しい笑顔と豊かな時間をお届けいたします。

【お問い合わせ先】

■お申込みに関すること

イベント事務局：info@fujicco-ohbo.jp（メールのみ）

※土日祝日のお問合せの場合、返信が遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

■イベント全体に関すること

フジッコ株式会社 広報室（食育チーム）豊田

TEL：078-303-5191 ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>