

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:2025年 4月 23日

丹波黒豆を育てて、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12組24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、丹波黒の苗植えから収穫までの農業体験と、日本の文化やおせち料理を学ぶ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、株式会社神戸ポートピアホテル、旭化成ホームプロダクツ株式会社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：2025年5月18日（日）23:59）

<https://fujicco-form.com/fujicco-tanbaguro2025/>

※募集人数を越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

黒大豆の中でも、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・収穫までの農業体験と、日本の文化やおせち料理を学ぶ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)	①2025年6月7日(土): 苗植え体験、手より体験、おまめの学校① ②2025年8月23日(土): おまめの学校② ③2025年10月18日(土): 黒さや(枝豆)収穫体験、みそづくり体験 ④2025年12月6日(土): おせちの学校
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	12組24名様
費用	無料

■スケジュール

【2025年6月7日(土): 苗植え体験、手より体験、おまめの学校①】

実施場所	午前: 株式会社小田垣商店 午後: 丹波篠山市内	
集合場所	JR三ノ宮駅周辺	
スケジュール	8時30分	集合、移動(弊社手配大型バスにて丹波篠山へ)
	10時00分	・小田垣商店到着 ・おまめの学校 (始業式、自己紹介、おまめのひみつ・丹波篠山を学ぼう!) ・手より体験 ・おたのしみ企画
	12時15分	昼食
	13時00分	移動(圃場へ)
	13時15分	・圃場到着 ・生産者のおはなし ・苗植え体験
	14時30分	終了、移動(三ノ宮へ)
	16時00分	解散
講師	<p>古屋 成人さん</p> <p>20代の頃から父親の手伝いをしながら農業の基礎を学びました。令和元年(2019年)に父親から農業を引き継ぎました。小規模農家ですが手間暇を惜しまず自然と向き合い丹精を込めた丹波黒の栽培を心掛けています。</p> 	
服装	汚れてもいい服装、帽子	
持ち物	<ul style="list-style-type: none"> ・タオル、軍手、長靴 ・筆記用具 ・雨天の場合は雨具(傘利用不可) 	
協力	株式会社小田垣商店、旭化成ホームプロダクツ株式会社	

【2025年8月23日(土): おまめの学校②】

実施場所 集合場所	フジッコ株式会社(神戸市中央区港島中町6-13-4)	
スケジュール	9時15分	受付開始
	9時30分	おまめの学校(午前の部) ・スタッフによる夏の圃場報告 ・おまめとこんぶのお料理体験

	11時30分	昼食
	12時30分	おまめの学校（午後の部） ・おまめの運動会 （豆つかみゲーム、ズバリ100gゲーム、めかくしで食べて当てよう「おまめさん」、豆でっぼう他） ・デカンショ踊り体験
	15時00分	解散
服装	動きやすい服装	
持ち物	・エプロン、タオル、水筒 ・筆記用具	
協力	株式会社小田垣商店	

【2025年10月18日（土）：黒さや（枝豆）収穫体験、みそづくり体験】

実施場所	午前：丹波篠山市内 午後：小田垣商店	
集合場所	JR三ノ宮駅周辺	
スケジュール	8時30分	集合、移動（弊社手配大型バスにて丹波篠山へ）
	10時00分	・圃場到着 ・生産者のおはなし ・黒さや（枝豆）収穫体験
	11時45分	移動（小田垣商店へ）
	12時00分	昼食
	12時45分	・みそづくり体験 ・おたのしみ企画
	15時00分	終了、移動（三ノ宮へ）
	16時30分	解散
講師	古屋 成人さん	
服装	汚れてもいい服装、帽子	
持ち物	・タオル、軍手、長靴 ・筆記用具 ・雨天の場合は雨具（傘利用不可）	
協力	株式会社小田垣商店	

【2025年12月6日（土）：おせちの学校】

実施場所 集合場所	フジッコ株式会社（神戸市中央区港島中町6-13-4）	
スケジュール	9時15分	受付開始
	9時30分	・集合写真撮影 ・半年間の振り返り ・丹波黒のさや外し体験
	10時30分	おせちの学校①（学ぶ編） ・お正月と、おせちのひみつを学ぼう！ おせちの学校②（実習編） ・丹波黒の炊き方を学ぼう！ ・おせちを盛り付けてみよう！
	12時00分	昼食
	13時00分	・書道体験（黒豆を書いてみよう！） ・記念品の授与 ・修業式
	15時30分	解散

	株式会社神戸ポートピアホテル 北原 省吾さん	
講師	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」	
服装	汚れてもいい服装	
持ち物	・エプロン、タオル、水筒 ・筆記用具	
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。
- ・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。
- ・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お客様のご負担となります。

■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。

■旭化成ホームプロダクツ株式会社 (<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/recycle/>)

「まいにちを、たいせつに。」そのスローガンのもと、食生活の様々な場面に寄り添ってきた「サランラップ」、「ジップロック」などの販売を行うリーディングカンパニーです。今回は、「ジップロック」をリサイクルした素材を傘布に利用した傘の手作りキットを使って、世界に一つだけのサステナブルなオリジナル傘を作るワークショップを行います。

※「サランラップ」と「ジップロック」は旭化成ホームプロダクツの登録商標です。

<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：050-3508-3179 ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>