

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:2026年4月28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10組20名様をご招待！ -伝えるのは、自然の恵みとおいしさ。-

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、一正蒲鉾株式会社のご協力を得て開催いたします。



丹波黒
育成体験
プログラム

丹波篠山で
とびきりの
体験を！

■お申込みフォーム（お申込み締切：2026年5月20日（水）23:59）

<https://fujicco-form.com/fujicco-tanbaguro2026/>

※募集人数を越えた場合は抽選を行います。

※結果は、5月22日（金）にメールで通知いたします。

■「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・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。丹波黒の生育過程を体験することで、自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを養います。ご参加いただくお子さまには、このプログラムでしか味わうことのできない「とびきりの体験」を提供いたします。

■実施概要

開催日及び実施内容 (全4回)	①2026年6月6日(土)：苗植え体験、手より体験、おまめの学校 ②2026年8月5日(水)：工場見学(和田山工場) ③2026年10月17日(土)：黒さや(枝豆)収穫体験、みそづくり体験 ④2026年12月5日(土)：丹波黒のさや外し体験、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。 ※2：①・③・④に参加できることが条件となります。 ※3：②は工場の所在地及び実施日(工場の稼働日である平日)に鑑み、任意参加といたします。
募集人数	10組20名様
費用	無料

■スケジュール

【2026年6月6日(土)：苗植え体験、手より体験等】(必須参加)

実施場所	午前：株式会社小田垣商店 午後：丹波黒圃場(丹波篠山市内)	
集合場所	JR篠山口駅	
スケジュール	10時00分	篠山口駅集合、移動(弊社手配バス)
	10時15分	・小田垣商店到着 ・おまめの学校 (始業式、自己紹介、丹波黒・丹波篠山を「知る」) ・手より体験
	12時15分	昼食
	13時00分	移動(圃場へ)(弊社手配バス)
	13時15分	・圃場到着 ・生産者のおはなし ・苗植え体験
	14時45分	終了、移動(篠山口駅へ)(弊社手配バス)
	15時00分	篠山口駅着、解散
講師	石田 光治記さん 32歳のときから栽培を始めて、今年で20年になります。 丹波篠山市の特産物である丹波黒を、参加者の皆さんと力を合わせて 育みたいと思います。 丹波篠山のおいしい空気や水も存分に味わって下さい。	
服装	汚れてもいい服装、帽子	
持ち物	・帽子、タオル、軍手、長靴(現地で履き替え) ・筆記用具 ・雨天の場合は雨具(傘の利用は不可)	
その他	・昼食は弊社で準備いたします。 ・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 場合における集合場所最寄駅付近の駐車場のご利用料金は、お客様のご負担といたします。	
協力	株式会社小田垣商店	

【2026年8月5日(水)：工場見学(和田山工場)】(任意参加：希望者のみ)

実施場所 集合場所	JR和田山駅	
スケジュール	9時30分	和田山駅集合、移動(徒歩)

	9時45分	<ul style="list-style-type: none"> ・和田山工場到着 ・工場見学（丹波黒の製造工程を学びます） ・お楽しみ企画
	12時10分	移動（和田山駅へ）（徒歩）
	12時30分	和田山駅着、解散
服装	自由	
持ち物	筆記用具	
その他	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集合場所最寄駅付近の駐車場のご利用料金は、お客様のご負担といたします。	

【2026年10月17日（土）：黒さや（枝豆）収穫体験、みそづくり体験】

実施場所	午前：丹波黒圃場（丹波篠山市内） 午後：小田垣商店	
集合場所	JR篠山口駅	
スケジュール	10時00分	篠山口駅集合、移動（弊社手配バス）
	10時15分	<ul style="list-style-type: none"> ・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）（弊社手配バス）
	12時00分	<ul style="list-style-type: none"> ・小田垣商店到着 ・手洗い、着替え ・昼食
	12時45分	<ul style="list-style-type: none"> ・みそづくり体験 ・おたのしみ企画
	14時45分	終了、移動（篠山口駅へ）（弊社手配バス）
	15時00分	篠山口駅着、解散
講師	石田 光治記さん	
服装	午前／汚れてもいい服装、帽子、午後／自由	
持ち物	<ul style="list-style-type: none"> ・帽子、タオル、軍手、長靴（現地で履き替え） ・午後の着替え ・エプロン、三角巾 ・筆記用具 ・雨天の場合は雨具（傘の利用は不可） 	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食は弊社で準備いたします。 ・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集合場所最寄駅付近の駐車場のご利用料金は、お客様のご負担といたします。 	
協力	株式会社小田垣商店	

【2026年12月5日（土）：丹波黒のさや外し体験、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00分	集合
	9時10分	丹波黒のさや外し体験
	10時00分	おせちの学校①（学ぶ編） <ul style="list-style-type: none"> ・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） <ul style="list-style-type: none"> ・丹波黒の炊き方を学ぼう ・かまぼこの「飾り切り」に挑戦しよう（一正蒲鉾） ・おせちの盛り付けに挑戦しよう（神戸ポートピアホテル）
	12時15分	昼食

	13時00分	<ul style="list-style-type: none"> ・半年間の振り返り ・記念品の授与 ・修業式
	15時00分	解散
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」	
服装	自由	
持ち物	<ul style="list-style-type: none"> ・軍手、エプロン、三角巾 ・筆記用具 	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食は実習で盛り付けた「おせち」をいただきます。 ・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集合場所最寄駅付近の駐車場のご利用料金は、お客様のご負担といたします。 	
協力	株式会社神戸ポートピアホテル、一正蒲鉾株式会社	



■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。）

■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。

■一正蒲鉾株式会社 (<https://www.ichimasa.co.jp/>)

1965年の創業以来、安全・安心でおいしい商品づくりに邁進し、カニかまの「サラダスティック」やうなぎの蒲焼風かまぼこ「うなる美味しさ うな次郎」などを販売、水産練製品業のリーディングカンパニーです。

「おいしさを、未来へ。」のスローガンのもと“お客さまに愛される味づくり”に日々努めています。

「国産原料100%純シリーズ御蒲鉾」を使用して、蒲鉾の飾り切りの技をご紹介します。

<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 開発事業本部 豊田

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