

# きくらげ小町の 収穫体験イベント

**GW期間（4/29～5/5）**

**@1000円/1ザル**  
**ザルに盛り放題！！**



**詳細は裏側**



# きくらげ小町の生きくらげ収穫体験

EM栽培、農薬不使用で育てた北中城村産きくらげブランド『きくらげ小町』を生産する、北中ファームで、生きくらげの収穫体験を開催します！  
しかも指定されたザルに盛り放題！収穫したきくらげは、お持ち帰りできます！！

きくらげの魅力、生態、栄養価、効果効能、菌の世界の勉強など、学びもたくさん。

「生きくらげの料理方法がわからない！」という方もご安心ください。美味しい絶品レシピをお渡しします。

一般的な乾燥きくらげとは比べ物にならないくらい、美味しいきくらげ小町の生きくらげ。一度食べると、止められません。

収穫体験に含まれるもの

- ✓ きくらげの収穫体験
- ✓ きくらげや菌の世界についての簡単なレクチャー
- ✓ 指定した入れ物(ザル)に、きくらげを盛り放題
- ✓ 栽培ハウス内のEM菌入ミストでEM浴
- ✓ ヤギとの触れ合い、餌やり体験

全行程は約30分ほど。

きくらげを食べると、

- ・お肌プルプル
- ・腸活効果
- ・免疫力アップ
- ・コレステロール値の抑制
- ・ダイエット効果
- ・血糖値の抑制

などなど、嬉しい健康美容効果も。

無農薬栽培なので、お子様も安心にご参加いただけます。きくらげは、無くなり次第終了なので、お早めにお申し込みください！

※お子様が3～4人いらしても、料金は変わりません^^ ぜひご家族でご参加ください！

【日時】 ゴールデンウィーク期間中（4/29～5/5 10時～16時）※完全予約制

【場所】 北中城村比嘉159

【料金】 1000円（税込）/1ザル

【重要事項表示】

※イベント前日は、絶対に納豆は食べないで下さい。

※ご予約いただいた時間の開始5分前には集合してください。他のお客様を待たせることにもなりますので、時間厳守でお願い致します。

※同業者の参加は、ご遠慮願います。

※「きくらげ栽培を教えて欲しい！」という方の参加もご遠慮願います。

※きくらげは、大切に育てたものですので、基本的なマナーを守れない方は、他のお客様の体験の妨げになりますので、ご退場頂く場合があります。

※きくらげを獲りすぎた場合も、その分の料金は別途追加で頂くことがあります。ザルに盛れる分のみ収穫下さい。

イベント情報も発信  
↓インスタはこちら↓



イベント詳細情報&  
↓申込フォームはこちら↓

