

食へに来て ゆめせんか？



開催日

2024年1月13日 土



加熱専用玉ねぎ

ゆめせんか

音更町が育んだ、新しいブランド玉ねぎ「ゆめせんか」

加熱調理における風味の良さ、甘みの強さ

焦げ色が付きにくいなど、今までにない魅力を持った玉ねぎです。

この「ゆめせんか」のおいしさを、道の駅おとふけでご紹介。

この機会にみなさん、ぜひ味わってみませんか？

WORK SHOP

FOOD MENU

メニューは開発中のため、写真はイメージです。

“知って” “作って” “食べて” みよう！ 〈多目的ルームにて〉

第1部

「ゆめせんか」の魅力

たまねぎ博士 柳田大介氏によるレクチャー

第2部

「ゆめせんか」を使ってピザ作り

ピザ作りと試食〈講師：ますやパンさん〉

アレルギー表示 ピザ作りは小麦・卵・乳・大豆が材料に含まれます。

1回目 10:00~11:20

2回目 11:40~13:00 ※各回定員40名

参加料 200円/1人

参加者全員に
「ゆめせんか」を
無料プレゼント！

参加申し込みは
裏面を！

当日限定！道の駅の各店に
“ゆめせんか”メニューが登場！

- ・洋食プチジョアさん（スープ、ドリア）
- ・ラーメン藤さん（ラーメン各種、カレー）
- ・そばや 然さん（カレー、かきあげそば）
- ・みちますさん（カレーパン）* 【以上、ご協力予定店舗】

※「みちます」を運営する「ますやパン」さんは、十勝管内の店舗で
当日以降も「ゆめせんか」を使用したメニューフェアを継続予定です。

主催 ゆめせんか玉葱普及協議会

後援 音更町／音更町物産協会／音更町農業協同組合

お問い合わせ

〈事務局〉株式会社 北海道二十一世紀総合研究所 TEL: 011-231-3053 担当: 佐藤

FAX: 011-231-3143

日時：2024年1月13日（土）

会場：道の駅おとふけ なつぞらのふる里（北海道河東郡音更町なつぞら2番地）

ゆめせんか **‘知って’** **‘作って’** **‘食べて’** みよう！

第1部 「ゆめせんか」の魅力

たまねぎ博士 柳田大介氏によるレクチャー

第2部 「ゆめせんか」を使ってピザ作り

ピザ作りと試食（講師：ますやパンさん）

参加料 200円/1人

参加者全員に「ゆめせんか」
を無料プレゼント！

1回目 10:00～11:20 **2回目** 11:40～13:00

※1回目、2回目 実施する内容は同じです。各回定員40名

イベントへの参加をご希望の方は、以下必要事項を記入しFAXでお申込みいただくか、
メールあるいはお電話（011-231-3053）にてご連絡下さい。

参加申込書

氏名 参加人数	氏名（2名以上の場合は代表者氏名）	参加人数（代表者含む）
		名
住所		
連絡先	電話	メールアドレス
申込内容	希望される時間帯に○を記入ください。 ↓	
	1回目 10:00～11:20 参加希望	
	2回目 11:40～13:00 参加希望	
	上記、どちらの時間帯でも良い	

アレルギー表示：ピザ作りは小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉が材料に含まれます。

ゆめせんか玉葱普及協議会 事務局

〒060-8640 札幌市中央区大通西3丁目11 (株)北海道二十一世紀総合研究所内

電話番号:011-231-3053 担当：佐藤

メール：sato@htri.co.jp