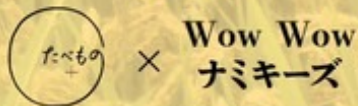


2024
10/19
sat
10:00-17:00

[会場]
ガーデンズ千早
福岡市東区千早3-6-37

[共同主催]



[商品協賛]
福岡製油株式会社

日本人の元気の源。
私たちの身体の一部：いや、大半かもしれません。
お米の魅力を再発見しませんか？
新米の季節到来！
今年も農家さんによって
丁寧に育てられた
お米たちが
私たちの元に
やっけて来ます！

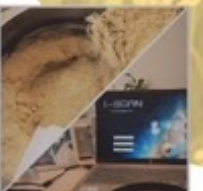
お米に夢中！
お米って素敵！

米を 楽しむ

Awayakashi Kashi



NAKA
[ソフトクリーム/キッチンカー]
無農薬やオーガニックの菓物を使用した
乳化剤や安定剤などの添加物不使用の
身体にやさしいアイスです。
キッチンカーでお待ちしております！



米ぬか温処 つむじ
異次元ヒーリング
温浴剤、米ぬかクレンジング
●米ぬか × i-SCAN (波動調整)
米ぬかと微生物の織りなす自然由来エネルギーと
量子波動の織りなす宇宙エネルギーを融合させた
「異次元ヒーリング」
微生物・酵素・波動
microorganisms・enzyme・wave energy
どれも目には見えない存在でありながらも
地球上すべての生命が生き延びていく一つとして欠かせないもの
私たちひとりひとり太古の昔より受け継いでいる
内なる自己治癒力を高めるサポートをいたします
米ぬかー
発酵熟成された米ぬかにはふくまれている豊富なビタミン、ミネラル、食物繊維、
自律神経の安定、肌質改善等を促します
i-SCANー
ストレス等で日々乱れてしまっている自律神経、脳、神経、血管といった
身体の内臓の波動を測定し、それぞれの周波数を最適な状態に調整してきます

[異次元ヒーリング]
30分 4,000円
45分 6,000円
ご予約の目安です



Rim - 造と暮らし。
[ポケットワークショップ]
おうちのキッチンで造るお米の暮らし。
を伝える活動をしています。
ポケットで造るお米の暮らし。
造ったお米は造るの楽しみ。
ポケットで作って、
造るの楽しさを伝える。
造る会です。



出来上がった造るお米の暮らし。
簡単に美味しいお米をお召し上がり。
小さなお米と一緒に造る会です。

お持ち帰り/
・ポケット造り0g
・造るお米10g
・造るお米10g
・造るお米10g
2,500円
ご予約は
こちらから！
①10時~11時
②11時30分~12時30分
③13時30分~14時30分
④15時~16時



ローフード倶楽部
[ローフード発酵調味料]
アイランドシティにある「食の教室」です。
生の野菜や果物を美味しく食べる「発酵」に
楽しくレッスンを受けています。
今回は、オリジナル調味料「発酵調味料」を
お持ち帰りいただけます。
限定30食までご予約しております。
ぜひお早めにお申し込みください。



roisserie lampe
[ハンディロース/冷凍ルー販売]
お子様にも好評いただいております
当店のハンディロースは、
忙しい日々の中、冷凍ルーにストックがあると
安心です!!
っとうお声をいただいております。
美味しいお肉がでてくる今の時期ー
今しか味わえないお肉とのマリナーズを
是非お家でお試しください！



DANNY CHURROS
[菓物チャロス専門店]
福岡のデザートブッフェ100%
菓物チャロス専門店 DANNY CHURROSです。
国産米粉を使用したハンディチャロスには、
小豆粉・卵を一切使っていないので、
アレルギーをお持ちの方にも
安心してお召し上がりいただけます。
国産米粉で作る、外ザック、中モチッの
菓物チャロスをお楽しみください！



atelier tao.
[アリア料理とお菓子]
店舗はまだまだ、中華とお菓子の専門店です。
ガーデンズ千早内にあるmichiさんにて
月に2回開催の営業をさせていただきます。
今回のお米のイベントは
和牛のフォーや人気の中華、
菓物のクッキーやマフィンをご用意します。
ご来店楽しみにお待ちしております！

