

特製上野焼タンブラーを限定販売

陶器でフタ付きは珍しい! 超レア(貴重)なタンブラー誕生

各日限定
100個

▶特製「上野焼&お抹茶」

フタ付きの磁器製タンブラーも少ないのですが、陶器製となるとかなり稀少です。今回、伝統的工芸品の上野焼でお届けするシリコン製フタ付き特製タンブラー、小倉辻利のグリーンティー付きで限定販売します。ちなみに、会場内での飲料はお抹茶のみというこだわりぶり。上野焼ゆかりの小倉城下の老舗「小倉辻利」が販売する幅広い抹茶の魅力スイーツとともに堪能ください。

フタ&グリーンティー付き **2,000円**

上野焼協同組合青年部「巴会」が専用ブースで上野焼を展示即売!

400年以上も絶えることなく、受け継がれてきた上野の伝統の炎…。その遺伝子を今に引き継ぐ若手グループ「巴会」が、今回のイベントでスイーツに合う器を特別ブースで販売します。ぜひ、郷土が誇るやきもののぬくもりと伝統の美と趣に触れてみてください。

「上野焼菓子皿付

上野焼の抹茶茶碗で楽しむ

▶上野焼特製抹茶セット

上野焼の茶碗を使用した小倉辻利のお抹茶と特製上野焼菓子皿を博多ミラベル21の創作スイーツで彩った特別セット。上野焼の菓子皿はそのまま持ち帰りできます。



各日限定
100組

抹茶セット」を限定販売

博多ミラベル21特製スイーツ!

【10月5日(土)】

マロンパイ&お抹茶セット

【10月6日(日)】

ガトーショコラ&お抹茶セット

※各日も11:00~1時間ごとに25セットずつ販売(11:00、12:00、13:00、14:00)

上野焼特製菓子皿付き

1,000円

ニューフレーバーを発表披露

上野焼カップと「ふくち☆リッチジェラート」セットを限定販売

各日限定
100個

▶博多の一流シェフ集団「博多ミラベル21」が新作監修

昨年「福智ブランド」として誕生した特産品「ふくち☆リッチジェラート」。農産物の規格外品などを有効活用し、福智産の原材料にこだわった濃厚かつなめらかな口どけが特徴のジェラート(アイス・氷菓)です。昨年商品化した「あまおう」「とよみつひめ」「黒豆きな粉」の原材料に加え、今回満を持した新作「赤池梨」と「カスタード」が登場! レシピは博多の一流シェフ集団「NPO法人博多ミラベル21」に監修していただきました! 特製の上野焼カップ付きジェラートが各日限定100個、別に紙カップでは特価200円で販売します。

なめらかな口どけ「カスタード」

福智産の新鮮卵を使用、濃厚でなめらかな舌ざわりとやさしい口どけで魅了する逸品です。

上品な甘さを堪能「赤池梨」

さわやかな風味と上品な甘さが特徴の「赤池梨」をふんだんに使用。リッチで大人の風合いに仕上がりました。

上野焼ジェラートカップ付き **500円**



スイーツに染まる福智で至福の逸品を楽しむ!

FUKUCHI コラボ in スイーツ

福岡全域から35店舗もの人気店が福智に集結!

多彩な要素とのコラボレーション(共演)の数々... 新たな魅力との出会いをお楽しみください。

▶会場へのアクセス

今回のイベントテーマは「一期一会」。おもてなしの心で町外からのお客様をお迎えする気持ちが進められています。駐車スペースに限りがあるため、期間中はなるべく平成筑豊鉄道(特別運賃100円)などの公共交通機関をご利用ください。みなさんのご協力をお願いいたします。



主催 福智町地域観光戦略イベント実行委員会

後援 日本航空 山口・九州支店

JR九州 筑豊篠栗鉄道事業部
一般社団法人 福岡県洋菓子協会

問 福智町役場 まちづくり総合政策課
政策推進係 ☎0947-22-7766

へいちくフェスタとコラボ
期間中全線で運賃が100円!

▶へいちくフェスタ2013(今年はまるっと2日間)

平成筑豊鉄道の開業日(10月1日)に合わせ、毎年行われている「へいちくフェスタ」。今年はファインド・フェスティバルとのコラボ企画で、開催期間を2日間に延長。期間中へいちく路線内はどこまで乗車しても100円で、特別臨時列車も運行されます。さらに、沿線全体が内容盛りだくさんのイベント会場に! ぜひ各会場を巡り、お得な鉄道の旅をお楽しみください。

▶日程 10月5日(土)~6日(日)

▶場所 金田駅(10:00~16:00)
グルメイベント&フリーマーケット
「軌道保線車」や「ミニちくまる号」の運行など

直方駅(10:00~16:00)

各地で人気の駅弁販売などのイベントを開催

伊田駅(10:00~18:00)

田川ホルモン鍋とときどき東北の酒など
全国各地のB-1公認商品販売

※その他の駅でも多彩なイベントが企画されています。

2日限りのスイーツドームに
あの有名店が出店!

▶フランス菓子16区

あの「ダックワーズ」を考案し、世に広めた現代の名工・三嶋隆夫氏による名店。福岡の洋菓子界をリードするスイーツをお楽しみに!

▶チョコレートショップ

博多のチョコレート発祥店として圧倒的なブランドを誇る名店。2代目の佐野隆氏による一切の妥協を許さない逸品が並びます。

▶メゾンカイザー

日本航空(JAL)のご協力により、国際線ビジネスクラス(一部路線除く)で商品を扱っているメゾンカイザーの出展が実現しました!

▶小倉辻利

京都の高級宇治茶の老舗「辻利」の流れをくむ由緒ある小倉城下の名店。アイス、ホット、ラテ、グリーンティーなど、お茶が持つ幅広い魅力をぜひお楽しみください。

県内有数の一流シェフが
「福智の味」をバックアップ!

▶博多ミラベル21

博多の一流店の料理人で構成された「博多ミラベル21」は、食を通じて社会に寄与することを目的としたNPO法人です。日本航空(JAL)が協賛する情報誌「AVION」を介して福智町とのつながりが生まれ「一皿ボランティア」や「オマールヌーボー」などのイベントに福智町が出展。今回、新作ジェラートの監修や特製スイーツの製作にご協力いただきました。



↑5月28日、オマールエビの料理イベント「オマールヌーボー」に、上野焼を提供。「博多ミラベル21」の皆さんが器の魅力を発信しました。

【フレンチ】

ビストロミツ/平田充
ラ・ロシェル福岡/菅原淳一
ビストロシュン/大江俊二
フランス料理 帆香亭/金丸建博
レストラン カズ/篠原和夫
ザ・ヴィラス福岡/高山良治
ホテル日航熊本/中野省吾
レストラン ラ・カロッツァ/中村一善
フレンチレストランオトノ宮元伸一郎

【イタリアン】

トラットリア・アメニータ/山浦博文
レストランテ イル・ボッコーネ/杉江洋
有限会社ガシーヨ/古賀秀雄

【欧風懐石】

欧風懐石 勝/河原良治

【仏伊料理】

ルモンド・ガーデン/安田賢一

【調理師専門学校】

スピリッツオブマイスター/石坂浩司

【調理製菓専門学校】

中村調理製菓専門学校/鎌田裕之

他 ※ 順不同・敬称略

童謡と茶陶の里ならではの
趣向に富んだステージ披露!

【10月5日(土)】

▶バイオリンステージ

Violin 宮原絵理さん・Piano 下村英子さん・Drum 檜皮勇介さんによるステージ。茶会と調和した調べを演奏。(11:00~12:00/14:00~15:00)



【10月6日(日)】

▶コーラスステージ

町文化連盟音楽部会のステージ。「ベル・アルモニオ赤池」「高齢者大学方城コーラス部」「ムーシカ」「ムジーク・ブラッツ」の4団体が出演。(11:00~13:00)

▶野点(ワークショップ)

お点前は裏千家辻村社中・辻村宗栄先生が披露。ワークショップ(体験型)も行い茶陶の魅力を伝えます。(11:00~12:00)

▶ジャズステージ

数々の名作をリリースする Dizzy 吉本さんがこの日のためにカルテットを結成。感動の曲をご期待ください!(12:00~13:00)

▶サクソステージ

Sax 近藤タケユキさんと Piano 岡田渉子さんによる特別ステージ。サクソの心地よい音色と優雅なピアノの調べが会場に響きます。(13:30~14:15)