



ジャガイモ収穫祭開催します!!

色とりどりのジャガイモ収穫体験!参加すればあなたもジャガイモ博士!
ベジハッピーのジャガイモ収穫祭ワークショップ開催
芋掘り体験はもちろんのこと、採れたてジャガイモの食べ比べができます。
大人から子どもまで幅広く楽しめるイベントです。収穫したジャガイモはお一人1kgまでお持ち帰りOK!
ぜひこの機会に、ご家族や友人とジャガイモ収穫体験をお楽しみください。

【日時】2016年6月4日(土) ①10時～ ②13時～

※雨天中止(小雨でも収穫できないため中止となります)

【場所】徳島県美馬市脇町夏子ダム付近

※詳しい集合場所等に関しては、申込確認メールにてご案内させていただきます。

【費用】大人:1000円 子ども(15歳以下):無料

※お土産のジャガイモ(お一人様1kg)を含む。
※追加購入をご希望の場合は1kg400円で販売致します。
※当日支払いのみとなります。

【募集定員】各回30名程度 先着順

※定員に達次第締切となります。
※15歳以下のお子様のご応募は、保護者の同伴が必要です。

【持ち物】

・お飲み物・スコップ・軍手・日よけグッズ(帽子、タオル等)
・作業しやすい服装や靴(長靴等)
・ジャガイモをお持ち帰りいただく袋またはダンボール

【申し込み方法】

参加希望の方は、右のQRコードを読み取り、
申し込みフォームからお申し込みください。



※イベント開催中、事故・怪我・急病は自己責任にてお願い致します。体調が悪くなりましたら個人の判断にて辞退又は途中で棄権をお申し出ください。
また、他人に怪我を負わせた場合も当事者間で解決願います。参加費に保険料は含まれておりませんので、保険は適用されません。

ドラゴンレッド

6月はジャガイモフェア

今年も珍しいカラフルなジャガイモが勢揃い!!
6月のベジハッピーではジャガイモを中心に出品します♪

タワラムラサキ

デストロイヤー

ノーザンルビー



6月のお知らせ

ベジハッピー出店します!

●VS愛媛FC

日時: 6月12日(日) 19:00～
場所: ニンニクスタジアム
(愛媛県松山市上野町乙46)

●きらめき☆holiday

日時: 6月5日(日) 10:00～16:00
場所: 三野体育館
(三好市三野町芝生1293-30)

●とくしまマルシェ(キッチンカー)

日時: 6月26日(日) 9:00～15:00
場所: 新町川ボードウォーク
(徳島市東船場町1丁目)

●VSファジアーノ岡山

日時: 6月8日(水) 19:00～
場所: 鳴門・大塚スポーツパーク
ボカリスエットスタジアム

●VSツエーゲン金沢(テント)

日時: 6月26日(日) 18:00～
場所: 鳴門・大塚スポーツパーク
ボカリスエットスタジアム



楽しい 美味しい♪
ベジハッピーキッチンカー
で一緒に働きませんか?

お問い合わせ: 0883-52-1643
(ナカガワ・アド株式会社 あど畑事業部)

ベジハッピー公式アプリを
今すぐダウンロード♪

出店情報や最新メニューなどを
発信しています!
QRコードを読み取ってダウンロードしてください♪



ナカガワ・アド株式会社 あど畑事業部
ベジストーリー編集部
〒779-3602 徳島県美馬市脇町大字猪尻字若宮南131-2
TEL.0883-52-1643 FAX.0883-52-2080



とくしまマルシェ出店中♪
ベジハッピーブースへ是非お越し下さい!



VEGE HAPPY®
everyday vegetable happy!

vol.
12

生産者とあなたをつなぐ野菜マガジン

Vege Story

キッチンカー活動記録

とくしまマルシェ アイスグランプリ ～米アイス出品～
くまごろろ×ベジハッピーコラボ新メニュー『ベジドック』

収穫体験案内 ～ジャガイモ収穫祭～
6月のお知らせ

食と農を
デザインする



食べる幸せ、育てる喜び。野菜で広がるハッピー生活。



ベジハッピーキッチンカー活動記録



展示PR・物販だけではその魅力が伝わらない…
地域や食材の魅力をどのようなカタチで発信するか？

地域の食材を口もとへ
「キッチンカー」がお手伝いします！

試飲・試食・サンプリング等に
できたての温かい料理でPR効果抜群！
食材の魅力をリアルに感じていただけます。



徳島ヴォルティス 屋台村

ホームゲーム開催時に、ベジハッピーの飲食ブースとして出店しています。
徳島県産のお野菜がたっぷりベジタブルメニューが大好評！



とくしまマルシェ【毎月最終日曜日】

ベジハッピーの野菜販売ブースと連動し、開催時期に合わせた
季節の野菜を使ったメニューをご提供しております。



うだつマルシェ

季節の野菜を使ったスパイスカレーを
ご提供し、好評をいただきました。

出店イベント募集中!!

キッチンカーでイベントを盛り上げる
ご提案を致します！
体に優しいおいしい料理を提供します。
お気軽にお問い合わせください！

お問い合わせ(ナカガワ・アド株式会社):0883-52-1643



5月29日とくしまマルシェ

第2回アイスグランプリに『米アイス』を出品!!



新食感

いただきます。



ノンアレルギー
アイス
Rice ice cream

ほのかな玄米の香りと
自然な甘さが絶妙です。

乳製品・卵を使わずに作った植物性アイス

食味値90点以上のお米を厳選

徳島県産ミルクークイーンを使用

最中はもち米が主原料



野菜ソムリエ
佐藤ひろみ 監修

300円



くまごろう×ベジハッピー 『ベジドッグ』できました♪

天然酵母ぱん くまごろう

こだわり

天然酵母と麹を合わせて培養した「あこ天然培養酵母」を使用し
美味しさにこだわりの「ぱん」作りをしています。

特徴

小麦の香りはそのままに噛めば噛むほど味が出る
癖のない新しくも懐かしさを感じる「ぱん」

あこ天然酵母とは

弊社代表松浦徹の叔父にあたる、近藤泰弘元ホシノ天然酵母
常務とホシノ天然酵母種創業者星野昌氏が完成させた西洋の
パン作りの製法に、日本古来の醸造技術であり、
「お酒・みりん・しょうゆ」を作るのにも用いられる「麹」を融合させ、
熟成によりアミノ酸、コハク酸等、自然のうまみを出す技術です。



旬野菜の
ラタトゥイユソース

機能性野菜ビーツと
チキンを使用した
赤いソーセージ

噛みしめるほど全粒粉の甘みと香りがひろがる
天然酵母くまごろうのパン

野菜ソムリエ
佐藤ひろみ 監修

500円