

エントランス | フードパーク

1F 正面玄関 / 多目的広場

県産食材試食でのおもてなし

6月7日(土)～6月8日(日)



でり・ばりキッチン 阿波ふうど号



徳島県の豊かな食をはじめ観光・文化までを発信する、プロ仕様のキッチンを備えたキッチントラック。



阿波美豚の煮込み すだち風味

水田信二考案レシピ 『阿波美豚の煮込み すだち風味』 を再現

6/7(土)14:00～、水田氏考案レシピ(規格外の県産食材使用)の試食を先着100名に提供。提供前から行列ができ、15分程で終了となりました。

阿波尾鶏の塩焼きすだち添え

6/8(日)12:00～、14:30～、各先着100名に県産食材・阿波尾鶏とすだちを使用した試食を提供。(15分程で終了)



新鮮なっ!とくしま号



徳島県の農畜水産物の魅力PRを目的に、調理機能とステージ機能を備えた大型キッチントラック。

はもの天ぷら / はもの湯引き

6/7(土)11:00～、13:00～、各先着100名に県産はもの天ぷらを、同様に6/8(日)は県産はもの湯引きを試食提供。(いずれも15分程で終了)

はもの骨切り実演

6/8(日)13:00～、(一社)徳島県調理師会によるはもの骨切りの実演が行われた。

その模様は、ご当地タレント はせちゃん によるリポートにてみらいステージヘライブ中継され、多くの来場者に楽しんでいただいた。



特設ブース

1F 通路 / 正面玄関

とくしま まるごと弁当日替わり販売

両日

県産食材をふんだんに使った大会限定の日替わり弁当を、1F通路の特設ブースにて販売(事前申込)。

ハラル、ヴィーガン食にも対応した、6/7(土)「なると金時ご飯弁当」、6/8(日)「木頭ゆずのぼら寿司」を、お茶(280ml)付1,500円(税込)にて、550名の皆さまに召し上がっていただきました。

なると金時ご飯弁当



木頭ゆずのぼら寿司弁当



トウモロコシの収穫体験

6月7日(土)

①11:00～ ②13:00～ ③14:00～ ④15:00～ の4回、各回25名(合計100名)の小学生以下を対象に、徳島県産(石井町)のトウモロコシを自身の力でもぎとる収穫体験を実施。

収穫の様子を撮影する家族でにぎわい、参加者にトウモロコシの生産過程はもとより地産地消の大切さや食の楽しさを味わっていただく機会となりました。



サテライト会場からのアクセス

アスティとくしま ⇄ サテライト会場

ひょうたん島クルーズ船特別運航

両日

普段は徳島市中心部を流れる新町川・助任川を観光周遊する「ひょうたん島クルーズ船」を、特別に会場アクセス用水上タクシーとして活用。

6/7(土)は、10:00～16:30の間20分毎に、会場⇄両国橋北詰(サブイベント「食の力は無限大∞マルシェ」開催)を運航。

6/8(日)は、10:00～15:30の間20分毎に、会場⇄万代アクアチッタ前(「万代ホリデーマーケット」開催)⇄両国橋北詰(サブイベント「食の力は無限大∞マルシェ」開催)を運航。

2日間で、1,292名[6/7(土)596名+6/8(日)696名]の皆さまに、観光とイベントの両方を楽しんでいただきました。



会場外

徳島ならではの魅力体験ツアー

6月6日(金)～8日(日)



上勝町ゼロ・ウェイスト

6/6(金) 10:00～17:20、10名の参加にて実施。
徳島駅前(ホテルサンルート前)を発着として、上勝町ゼロ・ウェイストの活動拠点WHY?型ごみ収集場をはじめ、クラフトビール&ジェラート施設を巡り、阿波晩茶飲み比べ体験も実施した。



しいたけ狩り&和菓子作り体験

6/7(土) 9:15～15:00、小学生親子19名参加にて実施。
アスティとくしまを発着として、しいたけ狩り、和菓子作り体験のほか、フィッシュカツ工場を見学いただいた。県産食材のお弁当によるおもてなしも好評だった。



なると金時植付け体験&養殖見学

6/7(土) 9:30～15:05、小学生親子20名参加にて実施。
アスティとくしまを発着として、なると金時里むすめの研修と植え付け体験、そしてすだち鯿の養殖見学とエサやり体験に参加いただいた。



ガストロノミーツーリズム

6/8(日) 10:00～18:45、11名の参加にて実施。
徳島駅前(ホテルサンルート前)を発着として、本家松浦酒造、井上味噌醤油を巡り伝統と食文化に触れていただいた。発酵専門家、ジョニー ドレイン氏による世界の発酵特別講座も実施。

