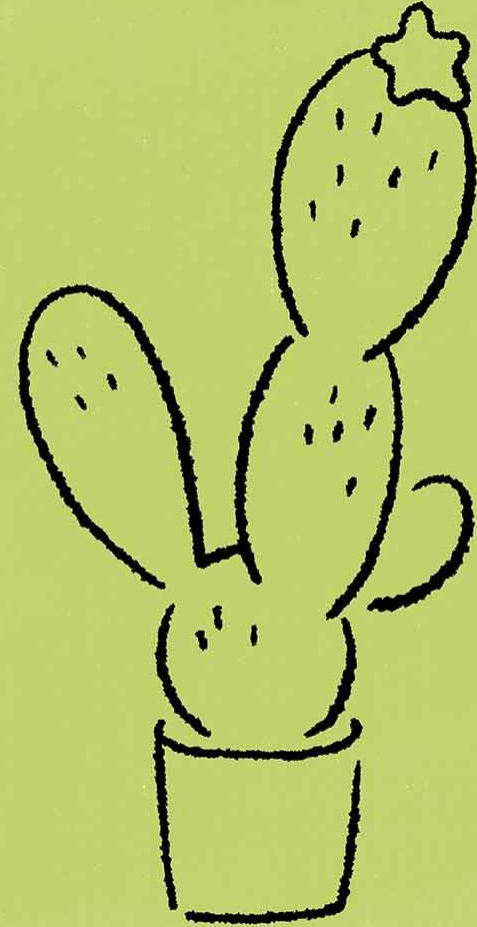
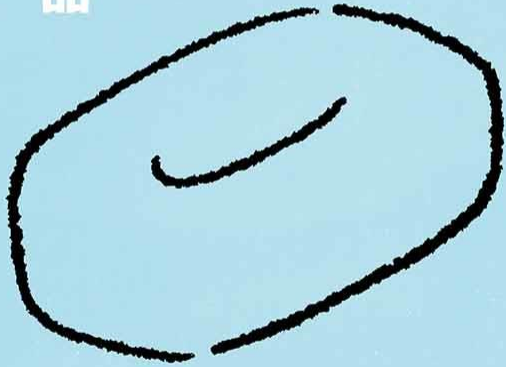


無印良品 イーアス春日井店

2021年12月末までは、サボテンの特設コーナーが開設

無印良品



2021.10.22
GRAND OPENING
イーアス春日井

特設コーナー①(私や後藤サボテンさんがスクリーンで話してます)



特設コーナー②(食用サボテンや加工品、化粧品などもあります)



食べるスープ
4食 390

まはさ食しめ
ため

信濃サボテン

食用サボテン
太陽の恵

まはさ食しめ
ため

信濃サボテン
太陽の恵

食べるスープ
4食 390

信濃サボテン
太陽の恵

信濃サボテン
太陽の恵

信濃サボテン
太陽の恵

じつは、



特設コーナー③(サボテンをテーマにした絵画)



My
春日井サポテン
Trip
MY KAZUGAI SAPOTEN TRIP

会いに、楽しみにも、キレイを見つけに！



サポテン

寄せ植え体験 & トークショー

参加費
無料

11.7 SUN in あい農パーク春日井 ※参加費無料
9:30~10:30~11:30~13:00~14:00~15:00~
★各回15名限定(当日先着順受付)



無料
シャトルバス
運行！

あい農パーク春日井 2周年祭
サポテン寄せ植え体験

寄せ植え体験したサポテンは
お持ち帰り頂けます



JR高蔵寺駅北口発 9:00, 9:30, 10:00, 10:30, 11:00, 11:30, 12:00, 12:30, 13:00, 13:30, 14:00
あい農パーク春日井発 11:30, 12:00, 12:30, 13:00, 13:30, 14:00, 14:30, 15:00, 15:30

11.13 SAT・14 SUN

in イーアス春日井 ※参加費無料
1部:11:00~2部:13:00~3部:15:00~
★各回30名限定 1部は事前予約制です
右下のQRコードよりお申し込みください

10月22日
開業!!

イーアス春日井にて
サポテントークショー & サポテン寄せ植え体験
(1Fイベントスペース「NATURE FIELD」にて)

寄せ植え体験したサポテンはお持ち帰り頂けます
(無印良品にて)

春日井サポテン
販売もします!!



後藤サポテンの
ご紹介



有限会社 後藤サポテン
代表取締役社長
後藤 容充
ごとう ひろみつ

昭和51年創業、春日井市旗山町のサポテン園です。当園は卸売が専門ですが、ハウスでの直売も行っています。最近では食用サポテンの生産も行っており、新たな食文化として定着できるように学校給食に使用してもらうなど普及に努めています。

11.13 SAT

インテリアコーディネーター 高橋佳寛さんと サポテンをインテリアに活かした空間作り
後藤サポテン後藤容充さんによる



*トークショーの後は、「サポテンの寄せ植え体験」をお楽しみ頂けます(完成したサポテンはお持ち帰り頂けます)

株式会社フタムラグリーンサービス
グリーンコーディネーター
高橋 佳寛 たかはし ひろみ

個人から法人のお客様のインドアグリーンコーディネートと造園、インテリアショップのグリーン部門の立ち上げなどに関わる。また、グリーンショップの販売促進やグリーンイベントの企画にも携わる。観葉植物の仕入れから提案施工・メンテナンス・フェイクグリーン制作まで多岐にわたり活躍中。

11.14 SUN

フードコーディネーター 長田尚さんと サポテンを食材にした料理の楽しみ方
後藤サポテン後藤容充さんによる



*トークショーの後は、「サポテンの寄せ植え体験」をお楽しみ頂けます(完成したサポテンはお持ち帰り頂けます)

株式会社JapanFoodExpert
代表取締役
料理研究家
長田 尚 おさだ なお

料理研究家・栄養士として、テレビ番組の料理コーナーやコメンテーターとして活躍。農工商連携地域活性化アドバイザーで特産品を用いた商品開発や地域創生事業プランナーとしても活動中。2人の息子を持つ母親として育児にも注力している。著書「スーパーで買える肉」を最高においしく食べる100の方法」(グイヤモンド社刊)

1部は予約制です
下記のQRコードより
お申し込みください



11.20 SAT~23 TUE

in 名古屋市常オアシス21
10:00~17:00 ★毎日先着100名限定
春日井サポテンの販売や春日井市でサポテンが楽しめるお店や情報の発信!
毎日先着100名さまに、春日井サポテン実生栽培キットを無料配布します!

あいち花マルシェ2021
春日井サポテンの販売・春日井サポテン実生栽培キットの無料配布



※イメージ



イベントも開催!

フードコーディネーターによる調理



【サボテンのおろしじゃこおから和え】

- 材料
- サボテン…1枚
- 塩…少々
- 大根おろし…適量
- しらす…適量
- かつお節…1パック
- しょうゆ…適量



- 作り方
- ① サボテンはレー

【名古屋コーチンステーキ サボテンあいちじくソース】

- 材料 (2人分)
- 名古屋コーチンお肉…2枚
- 塩、コショウ、オリーブ油…各適量
- サボテン…2枚
- あいちじく…2個
- A (赤ワイン…大さじ1、バター、しょうゆ、ハチミツ…各大さじ1)



- 作り方
- ① 鶏肉は皮は下処理をして、細かく切る。
- ② サボテンは下処理をして、ひと口大に切る。
- ③ Aをフライパンで①を両面焼く。
- ④ ②に入れて混ぜ、少し煮ける。





MUJI BOOKS

と、いい言葉と。

後藤サボテンさんによる寄せ植え体験

そもそも、なぜサボテンを研究しようと思ったのか。
きっかけのようなものはございますか？

ですので、この春日井市に来たことが、
私がサボテンを研究することのきっかけです。

中野 植物学部 助教 後藤 真由美 先生

KASUGAI to GO

ここは「学べる」「楽しむ」「暮らし」の
まちです。春日井市の魅力を最大限に引き出します。

