

2021年9月吉日
生活協同組合コープさっぽろ
広報部

「第13回食べる・たいせつフェスティバル2021」

オンライン開催のお知らせ

平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

生活協同組合コープさっぽろ(以下、コープさっぽろ)主催「食べる・たいせつフェスティバル」は、組合員さんと、生産者・企業・行政など諸団体との交流の場として、食・くらし・環境など様々なテーマに基づいた参加型体験プログラムを通し、消費者が楽しく学べる体験型イベントとして実施しています。2007年から開催され、全道8会場で3万人以上を動員している本イベントを、今年初のオンラインにて開催いたします。

昨年は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から中止といたしましたが、今年度は出展メーカーがオンラインを駆使し、双方向でのやり取りが可能な体験プログラムを11企画ご用意しました。また、全道各地の組合員さんの地域生産者応援ムービー(YouTube)等の動画紹介コーナーも設置しております。今後も、コープさっぽろは食育・環境くらしのイベントを追求してまいります。

つきましては、以下のとおり実施いたしますので、取材のほどよろしく願いいたします。

記

【概要】

日時 2021年10月3日(日) 10:00～(終了予定16:40) ※オンライン開催(アーカイブ10/31まで)
配信 ZOOM(配信会場:LUCY 3F生活文化センター)
URL > <https://tabefes.com/>
備考 参加料 無料

以上

【本件に関するお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 専務理事 中島 則裕 広報部 広報メディアグループ 森・西明(さいみょう)
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516(平日9時～18時)

食べよう！ 作ろう！ 学ぼう！ 食の体験イベント開催！



●コープ●トドック presents
●専任システム

食べる・たいせつ

フェスティバル2021

オンライン 2021年10月3日(日) 10:00スタート

「食べる・たいせつフェスティバル」は、体験を通して「食べることのたいせつさ」を学べる食育イベント。

イベント内で
キーワードを集めて
応募すると
抽選で
プレゼント
が当たる!

事前申込不要 Zoomでのライブ配信を実施 当日、食べフェス特設ホームページの掲載用URLよりご覧ください。

食と暮らしに関わるライブ体験に参加しませんか？ 体験で使用するメイン商品をご紹介します

<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>10:10~ 親子で作る サンドイッチ教室</p> </div> <div style="padding: 5px;"> <p>◎体験に必要な材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・マヨネーズ ・卵 (卵黄) ・塩コショウ ・食塩小粒 (薄味) ・かいわれ大根 ・キャベツ ・ホイップクリーム ・油 ・塩 ・食塩小粒 (薄味) </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>83700 ヤマザキ ロイヤルブレッド</p> <p>496円 513円</p> <p>税込 138円</p> <p>税込 149円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;">  <p>小袋の味と香りをいかにして楽しむか。パンの風味とコクのあるしっとりとした食感を味わってください。 【アレルギー】小麦、乳、大豆 (黄身) 490110943222</p> </div>	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>11:20~ お家で簡単にできる7つのポイント 正しい珈琲抽出方法</p> </div> <div style="padding: 5px;"> <p>◎体験に必要な材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コーヒー粉 ・ドリッパー (※メーカーは問いません) ・ペーパーフィルター (※サイズは3-4枚用) ・ガラスサーバー (※人数に応じて変更可能) ・コーヒーポット ・やかん (※お湯を使用できる種類) </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>83701 小川珈琲 小川珈琲 オリジナルブレンド (特)</p> <p>497円 513円</p> <p>税込 328円</p> <p>税込 354円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>980 元祖 スプリアス</p> <p>497円 513円</p> <p>税込 980円</p> <p>税込 1,058円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;">  <p>エチオピア産のたいせつな香りを楽しんだ、中から採れた豆が特徴の栽培から、お土産の生産者商品として開発しました。(黄)494925</p> </div>	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>12:30~ HBC あぐり王国北海道NEXT 食べ物の寛身 森アナと岡野を学ぶ</p> </div> <div style="padding: 5px;"> <p>◎体験に必要な材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ ・鶏こぶし ・大根 ・人参 ・食塩小粒 (薄味) ・お湯 <p>※詳しくは行われる体験ではなく、作り方を紹介します。</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>83702 田中青果 やん衆にしんづけ (お徳用)</p> <p>496円</p> <p>税込 938円</p> <p>税込 1,013円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;">  <p>大根、キャベツ、食塩小粒、お湯を二枚づつ、お湯が沸騰してから5分間から低温でじっくり蒸らす。しんずけのみをのびのびとした「やん衆」の味をお徳用サイズでお届けします。(黄)4915</p> <p>4962149940493</p> </div>
<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>13:05~ KATO 万能トマトソースで ちょっとリッチなおうちごはん</p> </div> <div style="padding: 5px;"> <p>◎体験に必要な材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マリポオイル ・カットトマト ・オリーブオイル ・パセリ (乾燥/生でも可) ・塩コショウ ・黒胡椒 ・黒胡椒 ・黒胡椒 </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>83703 MUTTI ファイナカット トマト</p> <p>496円 513円</p> <p>税込 98円</p> <p>税込 106円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>83704 ペルトーリ エキストラバージン オリーブオイル</p> <p>496円 513円</p> <p>税込 598円</p> <p>税込 646円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;">  <p>100%イタリア産カットトマトを詰め、使いやすさにこだわりました。 【アレルギー】大豆 (黄)49025 000090943334</p> <p>イタリア産エキストラバージンオリーブオイル。風味と食感を活かすために搾り出したばかりです。 【アレルギー】大豆 (黄)49025 000090943334</p> </div>	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>14:50~ 伊藤ハム 餃子の皮でカンタン! ベーコンのミニピザ</p> </div> <div style="padding: 5px;"> <p>◎体験に必要な材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ベーコン (餃子用) ・ピザソース ・チーズ ・ピーマン ・ミニトマト ・お好みでトッピング ・餃子の皮 ・マヨネーズ ・餃子マスタード </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>445 伊藤ハム ベーコン 拾子木切り</p> <p>497円 513円</p> <p>税込 398円</p> <p>税込 430円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;">  <p>100%国産豚肉から必要な部位が採り出されてお肉料理クラフト。 【アレルギー】小麦、大豆、鶏肉 (黄)49025 4901231133347</p> </div>	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>15:25~ HOKKO きのこハカセになれる! きのこのひみつだいはいっけん!</p> </div> <div style="padding: 5px;"> <p>◎体験に必要な材料</p> <ul style="list-style-type: none"> なし </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;"> <p>83705 ホクト ミックスきのこ (北海道産)</p> <p>1kg (特選)</p> <p>496円 513円</p> <p>税込 280円</p> <p>税込 302円</p> </div> <div style="text-align: center; padding: 5px;">  <p>おまげまを料理にお使いいただける。人数のきのこ3箱をセットでお届けします。 【アレルギー】大豆 (黄)49025</p> </div>

コープさっぽろ「食べフェス」のwebページはこちら!

コープさっぽろ食べフェス2021

●イベントに関わる問合せは、下記の総合推進活動委員会まで

csap.katudou@sapporo.coop

※チラシイメージ

※都合により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。