

今治市・尾道市姉妹都市連携50周年記念

今治せんいまつり 2018

10月13日(土)・14日(日)

午前10時～午後5時

今治地域地場産業振興センター

主催：一般財団法人今治地域地場産業振興センター

後援：愛媛県、今治市、今治商工会議所、株式会社愛媛新聞社、NHK 松山放送局、南海放送株式会社、株式会社テレビ愛媛、株式会社あいテレビ、株式会社愛媛朝日テレビ



フェアならではの
特別価格で販売!

展示・即売



タオルをはじめ地場産品が大集合



じゃこ天など
食材もいっぱい!!

★★★★★ 同時開催 ★★★★★

バリバリ・プログラマーキッズ
プロジェクト 2018



体験教室 万華鏡作成

10月13日(土)・14日(日)

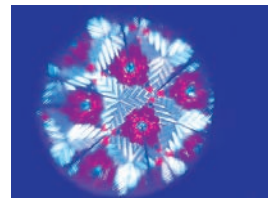
【参加費】無料

【定員】各日 先着30名

講師：愛媛県板硝子組合



親子で楽しめる
内容です♪



お楽しみ抽選会

- ◆会場内でお買い上げ500円毎に補助券1枚進呈
- ◆補助券5枚で1回抽選できます。
- ◆空くじなし！（特等～残念賞）



全国公設試デザイン展

じばさん☆カフェ

期間限定 OPEN!



駐車場のご案内

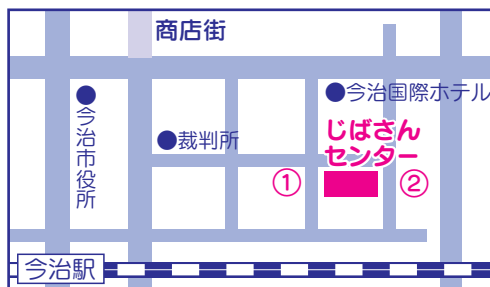
■じばさんセンター地下駐車場

■臨時駐車場

①旧日吉小学校運動場

②ハローワーク今治

10月13日・14日 17:00まで



バリエーションも遊びに
行くけんね～!



八戸地域地場産業振興センター(青森)



●八戸せんべい汁

ご当地グルメでおなじみのせんべい汁。野菜や肉などの具材を用意するだけで手軽に“八戸の味”を楽しめます。



●きんきん一夜干し

脂の乗った高級魚・吉次(きんきん)を丁寧に一夜干しにしました。シンプルに焼いて食べるのがおすすめです。



●しめさば

八戸前沖の脂が乗った大型の鯖の「しめさば」です。漁獲量が少なく流通量が少ない魚体です。



●りんご

青森県産リンゴの即売会！早い者勝ち、数量限定です。旬のリンゴを是非お試しください。

置賜地域地場産業振興センター(山形)



●山形名物まるい玉こんにゃく
味付きなのでそのまま召し上がれます。

盛岡地域地場産業振興センター(岩手)



●盛岡冷麺・じゃじゃ麺 他

コシのある半透明の麺とコクのあるスープ。お好みでキムチを入れてピリ辛でどうぞ。

秩父地域地場産業振興センター(埼玉)



●しゃくしな漬け

秩父地方の伝統的な漬物。「マツコの知らない世界」漬物の部で第3位になった漬物。ちょっと酸味があり歯ごたえのある逸品です。



●とんみそ

小間切りの豚肉に味噌とごま油で味付けしたもの。フライパンに薄く油をひいてほぐしながら焼いて食べます。柔らかく、お弁当のおかずにも最適です！



●味噌ポテトチップス

秩父地域のB級グルメ「味噌ポテト」をポテトチップスにしたもの。味噌の甘しょっぱい味がたまらない！

飛騨地域地場産業振興センター(岐阜)



●朴葉みそ

朴葉の上に味噌をのせ焼いて食べる、飛騨の郷土料理「朴葉味噌」お好きな具材をまぜて焼いてアツアツのご飯にのせて食べてみて！



●赤かぶら

飛騨の伝統的な赤かぶら漬。長い冬の間に、ゆっくりと発酵・熟成した自然の酸味を味わってください。

山梨県地場産業振興センター(山梨)



●あわびの煮貝

海のない山梨がつくりあげた名品、「あわびの煮貝」。海の宝石と呼ばれる高級品を、お求めやすい価格に仕上げました。

和歌山地域地場産業振興センター(和歌山)



●わせん <紀州>南高梅

紀州南高梅の酸味と明太子の辛味がハーモニーを奏でる美味しさです。

山口・防府地域工芸産業振興センター(山口)



●防府のういろ

伝統の製法を守り、素材を吟味してつくられる「ういろ」。それは味と風味と美味しさの三拍子そろった逸品です。



●安平麩

山口県の名産品。栄養価が高く、低カロリーで、無添加の食品です。

久留米地域産業振興センター(福岡)



●えんどう豆かりんとう

油で揚げていない、えんどう豆のかりんとうです。



●緋の手提げ

日本三大緋のひとつ久留米緋で作った手提げです。近場のお出かけに最適です。

皆さまのご来場お待ちしております