

oguchi 2016 ふれあいまつり

11月5日(土)・6日(日) 出展者・ステージ参加者募集



第31回 国民文化祭
あいち 2016

「愛故知新」～伝統を「愛」
(いつく)しみ、新しきを
「知」り、文化は動く～

ふれあいまつりは、町内で活動する団体や企業が日頃の活動をPRすることで、他の団体や地域住民または行政と交流しふれあえる場づくりを目的とします。

出展者 大口町のまちづくりにかかわる団体や企業で「ふれあいまつり」を一緒につくるという認識で運営、協力していただける方。出展のテントはすべて小型(270cm×360cm)のみとします。

出展内容

団体活動発表、模擬店、バザー、物産、体験、子育て、健康推進、福祉啓発コーナーなど。

※調理食品を伴う出展をお考えの団体の方は、食品衛生責任者修了書と食品営業許可証が必要です。また、火気器具等を使用する場合は、消火器の準備が必要になります。詳しくは、NPO法人まちなえと大口へお問い合わせください。

ステージ参加者 (11月5日(土)のみ)

幅広い世代の皆さんが楽しめるステージ発表をおこ

なっていたりの方。出演時間は1団体15分から20分(準備・片付含む)とします。また、内容や応募状況によっては、お受けできない場合がありますのでご了承ください。

申込み締切 7月30日(土)

説明会

9月17日(土) ほほえみプラザ4階 ほほえみホール(ステージ参加者 午前9時30分から)
(出展者 午前10時から)

申込みおよび問合せ先

NPO法人まちなえと大口 月曜日から土曜日(祝日除く) 午前9時から午後5時(正午から午後1時を除く) ☎ 22-6642



五条川桜の桜酵母で香りつけたジェラート(1個/300円+税)

麦茶ジェラート(平成28年7月発売)

大口町で焙煎した香り高い麦茶をたっぷりを使用した、後味さっぱりなジェラートです。

さくらジェラート(平成28年3月から発売中)

一口食べると桜の風味が口いっぱいに広がります。



五条川桜の桜酵母を 練りこんだあられ

さくらあられ(平成28年3月から発売中) 五条川桜の桜酵母を練りこみ、ふんわりと桜が香るサクサクのあられに仕上がりました。(1袋/150円+税)

新しくまちの特産品が仲間入り!

大口町商工会では、まちの新たな特産品として、五条川桜の酵母菌を使用した「さくらあられ」と「さくらジェラート(アイスクリーム)」を開発し、販売を始めました。

また、町内で焙煎した麦茶を使った「麦茶ジェラート(アイスクリーム)」も開発し、まもなく販売する予定です。今後も大口町の特産品を開発・販売し、我が町「おおぐち」のPRができればと考えています。

現在、販売については、商工会のみでおこなっていますが、今後、取

扱店を増やし、皆さんの手元に届きやすくしたいと思っていますので、取り扱いを希望される方は、商工会へご一報ください。

また、いろいろなイベントでの販売も予定しています。皆さんもぜひ、一度食べてみてください! ※写真はイメージですので、変更になる場合があります。

問合せ先

大口町商工会 ☎ 95-2557

環境経済課 ☎ 95-1612