

だより

2024年 8月発行

一般社団法人

ごぶおか 旅時間

豊丘村観光協会

りんごオーナー様の
最新情報はこちらから



《名札付けにご来村いただき

誠にありがとうございました》

6月9日～6月19日に開催しました「名札付け」には、約230組のりんごの木オーナー様にお越しいただきました。

多くのオーナー様にご参加いただけたこと、関係者一同うれしく思っています



6月下旬頃りんごの実はまだピンポン玉くらいの大きさに育っています。この時期、実がまだ小さいうちに「適果作業」を始めます。「適果作業」とは大きな形の良い実を仕上げるための大切な作業です。木の大きさにあった適量個数にするため、実を摘み取ることで、選ばれた実だけに栄養がいきわたるようにします。これを実のつき具合を見て何度か行い、美味しいりんごに育てていきます。



8月現在のりんご生育状況ですが、日当たりも良好で適度に雨も降っており順調に育っています。

今年も暑い日が続きますが、日々草刈りをし、鳥や害虫、猪にも気を配りながら大切に育てています。



VEGE FULL KITCHEN

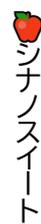
Instagram



収穫に関しては、今のところは予定通りになりそうですが、詳しい時期は、収穫の約1カ月前に発送する「収穫のご案内」でお知らせいたします。

また、とよおか旅時間ホームページに「りんごの木オーナー」専用のページがございます。生育状況を掲載していますので、そちらをご確認ください。

《収穫のスケジュール》※8月末現在



シナノスイート
10月5日(土)～10月13日(日)



陽光/シナノゴールド
10月19日(土)～10月27日(日)



サンふじ
11月16日(土)～11月27日(水)

《ベジフルキッチン大好評営業中!》

豊丘産の新鮮な野菜や果物がたっぷり召し上がれるビュッフェスタイルのレストラン。常時50種類以上の料理を並べ、不足しがちな野菜を存分にお召し上がりいただけます。

皆様のご来店をお待ちしております。

営業時間 11時～16時(ラストオーダー 14時30分)
定休日:火曜日・水曜日(臨時休業日がある場合は、ベジフルキッチンインスタにてお知らせしています)

豊丘村観光情報

9月～11月にかけて豊丘村ではさまざまな「秋」をご体験いただけます。

堀越まつたけ観光



豊丘村では毎年秋に、香り・歯ごたえとも良質で「日本一」とも言われる高級松茸が収穫されます。その地元産松茸のみを使ったぜいたくな松茸料理を味わう「堀越まつたけ観光」は、50年以上前から地元の方が引き継いできた期間限定のイベントです。

※写真はイメージです。現在はテーブル席でのご提供になります。

《概要》※完全要約制※

予約開始：9月下旬（とよおか旅時間ホームページよりご予約が可能です）

期間：9月下旬～10月中旬まで（予定）

注意事項：松茸の発生状況によって期間は変動します。松茸が採れない場合は開催中止となります。

コース料理：「特」コース 14,000円/焼き松茸、松茸すき焼き、土瓶蒸し、松茸ご飯

「竹」コース 10,000円/松茸すき焼き、土瓶蒸し、松茸ご飯

別途テーブル料金が必要となります。1テーブル5名様まで。11名以上の場合は要相談。

食事会場：堀越区民会館

詳細は「堀越まつたけ観光」のホームページにて9月上旬から情報公開予定です。とよおか旅時間ホームページの【食べる・買う】カテゴリ「堀越まつたけ観光」ページをご覧ください。

野菜収穫体験

1月下旬まで季節の野菜の収穫体験ができます。

収穫予定の野菜や、詳細はとよおか旅時間ホームページもしくはお電話にてお問い合わせ下さいませ。

注意事項：天候または作物の生育状況により、中止または収穫する品種が変更となる場合がございます。

収穫可能な作物が残り少なくなった場合はご予約をお断りする可能性がございます。

《収穫の流れ》

①受付・精算（とよおか旅時間） → ②自家用車にて現地に移動 → ③収穫体験

詳しくは豊丘村観光協会とよおか旅時間のホームページをご覧ください。

一般社団法人豊丘村観光協会

とよおか旅時間

TOYOOKA TABI JIKAN

TEL 0265-49-3395

営業時間 9:00～18:00

検索

とよおか旅時間

