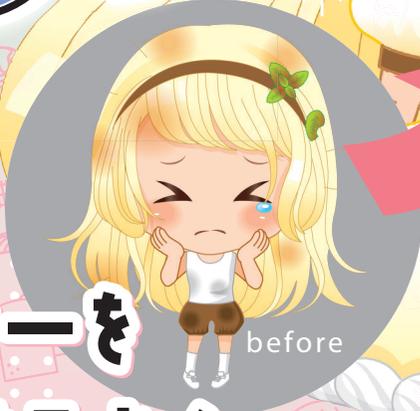


ふらの小麦 押し活 グランプリ

あなたの応援が
推しのキャラクターを
ステキに成長させるよ!



開催期間

2022
10/3
MON
11/30
WED

応援の仕方や、コラボドラマもこちらから紹介!



YouTube



10月3日~11月30日に開催される「ふらの小麦押し活グランプリ」について、MCの「こむりん」から動画が届いたよ!みんなの力で妖精たちを応援しよう! SNS (Facebook・Instagram) にて情報を発信していきます!

facebook



Instagram



「押し活」は、地域を「元気」に!

🌾 コロナ禍で落ち込んだ市内経済の回復・成長と昨今注目されている フードマイレージ削減を目指すため、地産地消の取り組みに再注目!

🌾 富良野地域産「小麦」を使った パン・スイーツのキャンペーンを実施することで地域食材の消費拡大を目指します。

🌾 商品を買って地域を元気にしよう!

「ふらの小麦押し活グランプリ」
専用ホームページはこちら→



お知らせ

わたしの名前が決まったよ〜!



幼稚園や保育園のおともだちに私の名前を募集して「こむりん」に決まりました!ステキな名前を考えてくれてありがとう!とってもうれしかったよ!これから「こむりん」をよろしくね!

ふらの小麦の妖精:こむりん | 名付け親: しんじろうくん、はるかちゃん | CV: 豊田茉代さん(富良野高校出身)

プレゼント企画

商品を購入してQRコードを10個集めると抽選で「**五千元分の商品券と地域特産品の詰め合わせ**」が抽選で**10名様に当たる!!** 応募用紙はこちら↓

応募方法

- キャンペーン対象商品のQRコードを下の枠内に貼ってください。10枚たまると応募できます。
- このハガキの宛名面にある「必要事項」をご記入ください。
- このハガキを、〈参加店舗へ直接お持ち込み〉または〈富良野市役所商工観光課宛に郵送、または直接お持ち込み〉する事で応募できます。

QRコード 貼り付け欄					
----------------	--	--	--	--	--

← キャンペーン参加店は8店舗!詳しくは裏面をご覧ください。

応募締め切り: 2022年11月30日17:00 必着

ふらの小麦 推し活 グランプリ

あなたの参加で
1位が決まる!



参加店一覧

CHECK キャラクターについて

- 各店舗の小麦を使った商品から生まれた、小麦の妖精だよ!
- 商品についているQRコードから動画を見ると、妖精が元気に成長できるんだ。
- みんなの力で小麦の妖精たちをステキに成長させてあげてね!
- たくさん動画を見て、推しキャラをグランプリにしよう!

Instagram ハッシュタグキャンペーン

抽選で10名様に
商品券と地域特産品が当たる!

「ふらの小麦推し活グランプリ」をフォローして、参加店舗のパンやスイーツ、お店の写真に「#ふらの小麦」をつけて投稿してね!

Instagram



POSTCARD

〒076-0031

富良野市本町 2-27 コンシェルジュフラノ 2 階

富良野市商工観光課

「ふらの小麦 推し活グランプリ」宛

応募締め切り：2022年11月30日17:00 必着

たくさんのご応募
お待ちしております!



必要事項

ふりがな

氏名

TEL

住所

63円切手を
お貼りください

DO LIKE (どらいく)

主な富良野地域食材
小麦粉



どら焼きのサンドは
①あんこ
②トッピング
③クリーム
よりそれぞれお選び頂けます。自分好みに味をカスタマイズ出来る『ネオ和菓子』をお楽しみください!



SHOP 菓子司 一久庵

Google map ▶
TEL 0167-23-2494



あんドーナツ

主な富良野地域食材
小麦粉



圧力鍋でしっかり煮た小豆をあんにしていくのですが、最後の決め手は“塩”。絶妙なあんばい。もちのろん、道産小豆。嬉しいことに、たくさんのおあんドーナツファンがいらっしゃいます。



SHOP 縁輪堂

Google map ▶
TEL 090-9625-4279



ふらのみるくパンドミ

主な富良野地域食材
小麦粉 牛乳



北海道産小麦の風味を引き出すため長時間ゆっくりと発酵。富良野牛乳 100% 使用のパンは、トーストすると外はカリッと、中はもちっとした食感が楽しめます。お好みの厚さにスライスし、オープン等で温めてお召し上がりください。



SHOP Boulangerie Lafi

Google map ▶
TEL 0167-23-4505



とろんシュークリーム

主な富良野地域食材
小麦粉 牛乳



お店の人気 No.1「とろんシュークリーム」は、富良野牛乳で作ったカスタードクリームをたっぷり入れました。富良野牛乳を使っていますが、高脂肪のため、固くねっとりしないよう独自の製法で作っています。



SHOP ふらのパティスリートロン

Google map ▶
TEL 0167-56-7883



富良野ミックスピザ

主な富良野地域食材
小麦粉 玉ねぎ チーズ



富良野産強力小麦粉と全粒粉を使用した生地。トマトソースベースで、藤井牧場のモッツアレラチーズと富良野産オニオン、他にはソーセージとバジルソースをトッピングしたピザです。



SHOP ナポレオン食堂

Google map ▶
TEL 0167-56-7567



富良野小麦の手焼きワッフル

主な富良野地域食材
小麦粉



地元や北海道の素材にこだわり、本場ヨーロッパの伝統的なレシピを改良し改良を重ねたパティエ本気のワッフルです! 全8種(プレーン、チョコレート、抹茶、いちご、レモン、コーヒー、ココナッツ、ごま)



SHOP CAFÉ petitpetit furano

Google map ▶
TEL 0167-56-7412



へそのおまんごう

主な富良野地域食材
小麦粉 牛乳



昭和49年、第6回へそ祭りを記念して作られた富良野を代表する銘菓。お土産だけではなく、地元の方々のお茶菓子としてもご愛顧いただいています。しっとりとした生地で風味豊かな美瑛産小豆のこしあんをたっぷり包みました。



SHOP 菓子司新谷

Google map ▶
TEL 0167-22-2042



ふらの牛乳シフォン

主な富良野地域食材
小麦粉 牛乳



牧場直送の新鮮な牛乳をたっぷり使用。小麦粉も富良野産にこだわり、素材に合った独自製法で水分を閉じ込め、しっとりなめらかな生地に仕上げました。ほんのり牛乳の甘みを感じるやさしいシフォンケーキです。



SHOP furano bijou

Google map ▶
TEL 0167-56-7627



主催：富良野市経済部商工観光課

お問い合わせはこちら

0167-39-2312

〒076-0031 富良野市本町2番27号コンシェルジュフラノ2F