

ガーデンシティふかや推進室 [ふかや緑の王国・深谷市榎引24-2(花植木流通センター隣)] ☎551-5551
花を愛し、人を愛し、地域を愛するまちづくり!!

第10回

♪ご家族お友達お誘いのうえぜひお越しください。
 ♪王国の森の中で、さまざまな演奏が目の前で楽しめます。

森の音楽祭



inふかや緑の王国



リコーダー、ハーモニカ、オカリナ、コカリナ、アルプホルン、ギター、フォルクローレ、しの笛、尺八、管楽器の合奏など、王国の森で生演奏が楽しめます。

その他のイベント 王国窯焼きピザ(王国料理人)、花苗販売(花仲間)、野菜販売(JAふかや)、軽食・焼き菓子・スイーツ販売(NPO法人うるおいのまち・スワンベーカーリー深谷店、夢みるばさり)、山野草展(深谷市山野草会)、葉になる植物の紹介(深谷市薬剤師会)など、イベント盛りだくさんです。

※雨天の場合は屋根のある場所(作業棟や温室など)を演奏ステージとして用意する場合がありますが演奏する・しないの判断は演奏者が行ないます。演奏が少なくなる場合があります。

※施設内の駐車場は利用できません。臨時駐車場(花植木流通センター・JAふかや榎引支店)をご利用ください。当日は、JAふかや榎引支店および深谷グリーンパークから無料バスを運行します。

※出演プログラムおよび無料バスの時刻表は、ふかや緑の王国ホームページをご覧ください。

建国10周年記念

【イベント】
 みんなで『故郷』を
 合唱しよう! 12:00頃から
 参加者に記念品プレゼント

【特別メニュー(有料)】
 きのこの炊き込みご飯
 味付け玉子
 (各限定50食)

森の音楽祭と
 花の音楽祭、
 両方に遊びに行くよ!
 会に来てね♪



深谷市イメージキャラクター
 ふうかちゃん

入場無料 **10/14日**
 午前10時～午後3時

第7回 in深谷グリーンパーク 花の音楽祭

Music Festival of Flowers
 音響装置や電子楽器を使った花と緑に囲まれた音楽祭です。
 ところ●深谷グリーンパーク・特設ステージ
 ※悪天候の場合中止

わくわくどきどき「いもいも収穫体験!」参加者募集!

とき 11月3日(祝)午前10時～(小雨決行)
ところ ふかや緑の王国
内容 サツマイモ、サトイモの収穫
定員 先着30組
参加料 1組500円
申し込み 10月10日(水)から電話でふかや緑の王国へ



森林公園紅葉&緑の王国あかり展ツアー 2018参加者募集!

広大な公園内をゆっくり歩きながらさまざまな紅葉を楽しもう! 王国では、優しさで満ちあふれた心温まる“あかり”を体感しよう!
とき 11月16日(金)森林公園紅葉ツアー＝午後2時～4時45分、王国あかり展ツアー＝午後4時45分～7時30分(雨天中止)
ところ 国営武蔵丘陵森林公園・ふかや緑の王国(集合＝埼玉県花植木流通センター)
定員 先着30人 **参加料** 300円
申し込み 10月10日(水)から電話でふかや緑の王国へ

秋の王国フェスタ in ふかや緑の王国

～秋の王国を楽しもう!～

紅葉ライトアップ・あかり展

鮮やかに色づいたモミジやカエデのライトアップや小学生が描いた行灯、ロウソクの“あかり”が幻想的な街並みをともします。
とき 11月16日(金)～18日(日)午後5時～8時

第10回 秋まつり

王国ボランティア手作りの楽しいイベントや食事で、来場者をおもてなしします。
とき 11月24日(土)・25日(日)午前10時～午後3時

いいね!
 No.55

深谷の授産製品

授産製品とは、障害のあるかたが作っている商品です。商品の他に作業なども提供しています。どれも高品質なものばかり!このコーナーでは、その良さをたっぷり紹介します♪



ワークショップ・チボリ

☎585-1412
 住所: 山河1058-3



◀製パンに係る作業を細分化し、作業しやすくなる工夫を取り入れています。



▲店内の様子。イートインスペースがあり、店内で注文できる特製カレーも好評!



◀できたてのパン。包装され、市内の販売場所へ配達されます。

埼玉工業大学前におしゃれな店構え

ワークショップ・チボリ(以下「チボリ」)では、およそ20人のかたが働いており、主に「パンづくり」に取り組んでいます。毎日51種類、約300個ものパンが焼かれ、チボリの店舗のほか、市内では「とんとん市場」でも販売されています。
 また、埼玉工業大学前にある店舗は、カフェのような雰囲気、学生が講義の合間に訪れたりすることもあります。

ふっくら・カリカリのパン。秘密は「溶岩窯」

チボリのパンは全て作業場にある溶岩窯で焼き上げています。溶岩窯は、通常のオープンよりも多くの遠赤外線を生じさせ、そこで焼き上げるパンは「中はふっくら」、「外はカリッ」とした食感になっています。また、大きさも価格も手頃で、男女年齢問わず、



ワークショップ・チボリではたらく
 皆さん

幅広い層が手に取りやすいパンになっています。

季節商品も開発!好評販売中!

チボリでは、通年で販売する定番商品のほか、季節の素材を取り入れたパンづくりにも取り組んでいます。これからの時期は、リンゴやサツマイモなどを使った商品が店頭に並びます。シーズンごとに、商品が変わっていくので、何度通っても新しい発見をすることができるパン屋さんです。

店内にはイートインコーナーも!

店内にはイートインコーナーがあり、購入したパンを食べることができるほか、チボリ特製のカレーも注文することができます。カレーはランチ限定です。ぜひこちらもお試しくささい!

出張販売などもご相談ください!

チボリでは、イベントなどでキッチンカーを使った移動販売を行っています。また、会社のお昼休みなどでの販売もご相談に応じることができますので、ぜひお気軽にご相談ください。