

巨大ガチャ 抽選会



豪華景品が
当たる!

条件をクリアすると、2.4mの巨大ガチャにチャレンジできるよ!
深谷の農畜産物をはじめとした豪華景品がもらえちゃう!
※お一人様1回限り

【受付時間】 25日(土)10:00~15:30 / 26日(日)10:00~14:30

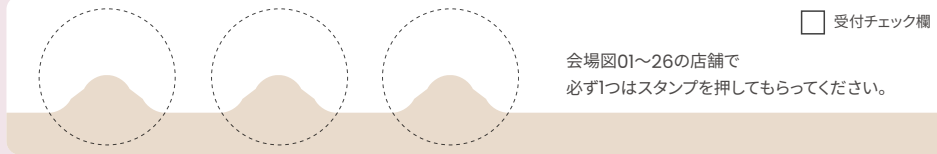
【参加方法】

- 1 会場内でお買い物や
お食事を楽しもう! 会場図 → p.2-3
- 2 お買い物をしたら
スタンプをゲット! ねぎ産地ブース、その他ブースで
必ず1つ以上のスタンプを
押しもらってください。
- 3 スタンプを3つ集めたら、
巨大ガチャのブース(BBQエリア)にて
コインと引き換えてガチャにチャレンジ!

※景品の数に限りがございますので、無くなり次第終了とさせていただきます。

巨大ガチャ抽選会 スタンプ台紙

詳細は → p.13



- P** 来場者駐車場 (370台)
- 1 北側駐車場 (270台)
 - 2 南側調整池臨時駐車場 (100台)
- ※雨天時は使用不可



くわしくは
コチラから

深谷市HP



「農業王国ふかや」公式SNS



〈フェイスブック〉 〈インスタグラム〉

■主催: 埼玉県深谷市
■後援: 農林水産省、埼玉県
◎問い合わせ: 埼玉県深谷市農業振興課
(TEL/048-577-3298)



VEGETABLE
THEME PARK
— FUKAYA



VEGETABLE
THEME PARK
— FUKAYA



2010年に深谷から始まった
「全国ねぎサミット」も今年で12回目。
日本の食卓を主役としても脇役としても彩る
ねぎたちにスポットを当てた祭典がいざ開幕!!

全国各地のねぎが、**深谷**の地に集結!!

in 農業王国ふかや

11/25(土)26(日)

会場 深谷テラスパーク (埼玉県深谷市花園114 ほか)
ふかや花園プレミアム・アウトレット
深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム

時間 25日/10:00~16:00、26日/10:00~15:00

雨天決行

全国ねぎサミット 2023 in 農業王国ふかや

全国ねぎサミットとは？

全国各地で様々な魅力ある「ねぎ」が生産され、いろいろな料理で日々の食卓を彩っています。「ねぎ」の魅力を全国の皆様にお伝えしたい!という各産地の生産者及び関係者の熱い思いから、平成22年の深谷市での開催を機に「全国ねぎサミット」を全国各地で開催しています。



埼玉県深谷市とは？

肥沃な土壤に恵まれ「深谷ねぎ」をはじめとする農畜産物の生産が盛んで、「関東の台所」としての役割を果たしています。また、花きの栽培と植木や盆栽の生産も盛んであり、なかでも切花生産は全国トップクラスの生産量を誇ります。さらに、2024年7月に新一万円札の肖像になる渋沢栄一の生誕の地でもあり、市内には見学できる渋沢栄一翁関連施設が多く遺されています。



会場全体図



会場図

→ p.14

アグリテック展示

アグリテック=農業×テクノロジー。深谷市内で活動する企業のアグリテック製品に触れて、未来の農業を体感せよ!

[参加アグリテックパートナー] 株式会社クボタ / 株式会社AmaterZ / 株式会社Root / 農家の専門店こいけや(ネギ参謀) / 株式会社レグミン

深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム → p.15

本部

14

15

16

ステージ → p.10

その他ブース → p.7

ねぎ産地ブース② → p.6

観覧席

21 19 17

22 20 18

円形広場

深谷グルメフェス → p.8

管理棟

北駐車場

秩父鉄道

ふかや花園駅 ↓

ねぎ産地ブース① → p.4

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13



ねぎ産地ブース①

[場所] アウトレット側スペース

01 茨城県水戸市 (水戸の柔甘ねぎ)

#ねぎ販売 #ピクルスの試食

「水戸の柔甘ねぎ」は、大地の恵みを受けながら、ビニールハウスの中で有機質肥料をたっぷり使用して生産しています。JA水戸のオリジナル品種として、軟白部分が一般的な根深ねぎより1.3倍～1.6倍長く(約40cm)、曲がりが少ないのが特徴です。柔らかく、グルコースの含有量が高いため甘みを感じます。また辛味やえぐみが少なく、緑の部分まで生で食することができます。



02 山形県鶴岡市 (雪中軟白ねぎ)

#ねぎ販売 #焼きねぎの試食

軟白ねぎは辛みがマイルドで、上品な甘さとやわらかさ、サクッとした食感が特徴で、様々な料理に合う万能野菜です。緑の部分も格段にやわらかく、余すところなく食べられます。



03 福島県郡山市 (阿久津曲がりねぎ)

#ねぎ販売 #鯉カレー・甘露煮・昆布巻き #試食

軟白部が甘く、柔らかく、旨味が強く、鍋で煮込むととろりと溶けるねぎです。市販品からランダム抽出した他県産のねぎと比較して、旨味系アミノ酸(グルタミン酸、アスパラギン酸)が約1.8倍、糖度も約1.7倍多く含まれています。明治30年(1897)頃、富山の葉売りによってもたらされた「加賀ネギ群」の種子の中から、阿久津地区の気候風土に適した種子を選抜して代々阿久津地区の農家が栽培してきました。8～9月頃に植え替えを行う「やとい」と呼ばれる作業を行うことで、柔らかさと旨が増します。出荷時期は例年11月～12月です。



04 千葉県山武市 (九十九里海っ子ねぎ)

#ねぎ販売 #ねぎ焼きの試食

主に九十九里浜沿岸部で栽培される「さんぶのねぎ」は、軟白部の「白さ」と「甘み」が特徴です。なかでも海水をかけて栽培する「九十九里海っ子ねぎ」は、加熱することで更に甘みが引き立ちます。



05 長崎県雲仙市 (栗原ねぎ)

#ねぎ販売 #ねぎ天ぶらの試食

土壌医検定に合格し土作りからこだわって栽培したねぎです。豊かな甘さと香り立つ風味、シャッキリとした食感を持った美味しいねぎです。



06 大阪府松原市 (難波葱)

#ねぎ販売 #ねぎ焼きの試食

繊維が柔らかく生でもしゃきしゃきとした食感で食べやすく、ねぎ特有のぬめりがとても多いので、過熱すると濃厚な甘みに変わり、食味のとてもいい青ねぎです。



07 埼玉県深谷市 (深谷ねぎ)

#ねぎ販売 #フリーズドライ味噌汁の試食

深谷ねぎは一年中収穫されますが、収穫期によって「春ねぎ」「夏ねぎ」「秋冬ねぎ」に分かれます。葉味やなべ物、お味噌汁などに欠かせないねぎですが、深谷ねぎの旬はなんといっても12月頃から出荷が始まる「秋冬ねぎ」。寒さで甘みが増す冬の時期、深谷の大地が育んだ、甘くてやわらかい深谷ねぎのおいしさをぜひ堪能してください。



08 宮城県仙台市 (仙台土ねぎ)

#ねぎ販売

焼くことで甘みが増す「仙台土ねぎ」は、「焼きねぎ」として「甘トロ」を楽しむ居酒屋等の飲食店メニューとして好評いただいています。皮ごと真っ黒に焼いて食べるのもオススメです。仙台市内有名ラーメン店では、期間限定で「仙台土ねぎフェア」として、生の「しゃきしゃき感」や加熱後の「甘トロ感」が楽しめるメニューとしても提供されています。昨年度のラーメン博 in 仙台では「ねぎ社ラーメン」にもご使用いただき、多くのお客様から好評をいただいております。



09 埼玉県本庄市 (本庄美人ねぎ)

#ねぎ販売 #特産品(米・もち麦・バックごはん)

白身の部分が長く美しいところが特徴で、香り、味とも申し分ない。また、日持ちもする。



10 兵庫県朝来市 (岩津ねぎ)

#ねぎ販売

「岩津ねぎ」は白ねぎと青ねぎの中間に位置するねぎで、白ねぎにはない豊かな香り、甘さと柔らかさが大きな特徴です。緑色の葉の部分も美味しく食べることができ、鍋物やすき焼きにすると、トロリとした柔らかさが楽しめるほか、焼いたり、天ぷらにしたりすると、口の中に広がる甘みを味わえます。



11 茨城県坂東市 (坂東ねぎ)

#ねぎ販売 #ねぎすき焼きの試食

夏ねぎ出荷量日本1位!



12 埼玉県熊谷市 (めぬまねぎ)

#ねぎ販売 #加工食品

関東平野利根川の肥沃な沖積土壌で育った「めぬまねぎ」です。お歳暮などでたくさんの方に喜ばれています。



13 愛知県江南市 (越津ねぎ)

#ねぎ販売 #加工品 #地酒販売

尾張の風土が育てた「あいち・尾張の伝統野菜」で、関東の白ねぎと関西の葉ねぎの良さを併せ持ち、柔らかくて甘く、葉も食べられています。



ブース出店

※記載の情報は予告なく変更になる場合がございます。

ねぎ産地ブース②

[場所] 円形広場

14 群馬県下仁田町 (下仁田ねぎ)

#ねぎ販売 #グッズ #加工食品 #味噌汁の試食

下仁田ねぎは、軟白部分は長さ15~20cmと短く、直径4~5cmと極めて太くなるものもあります。加熱すると驚くほどやわらかく甘くなり、その風味ととろりとした食感が下仁田ねぎの特徴です。



★ねぎポタージュ



グルメフェス出品 → p.8

15 埼玉県越谷市 (越谷ねぎ)

#ねぎ販売 #ねぎポタージュ

埼玉県越谷市で200年以上前から栽培されている高級ねぎ。白身がしまっており、太くて長く、甘みと辛味が絶妙です。



グルメフェス出品 → p.8

16 京都府京都市 (九条ねぎ)

#ねぎ販売 #加工食品 #九条ねぎ餃子

1300年の歴史があり、農家で代々種を受け継ぎ守られてきた京野菜のひとつ。風味豊かな香りが特徴的で、生でも辛味が少なく食べやすく、薬味にとどまらずメインでも楽しめる「葉ねぎの王様」。



★九条ねぎ餃子



グルメフェス出品 → p.8

17 秋田県能代市 (白神ねぎ)

#ねぎ販売 #きりたんぼ鍋 #豚なんこつ串焼き

世界自然遺産「白神山地」のふもと秋田県能代市と藤里町で栽培される「白神ねぎ」は、白根が太く、やわらかで瑞々しい食感が特徴です。特に鍋物との相性は抜群で秋田名物のきりたんぼ鍋、しょうつつる鍋には欠かせない食材となっています。



★きりたんぼ鍋



グルメフェス出品 → p.8

18 千葉県松戸市 (あじさいねぎ・矢切ねぎ)

#ねぎ販売 #ねぎ焼き #あじさいねぎソーセージ

あじさいねぎ：小金地区周辺で生産される葉ねぎです。生産地にある、あじさいで有名な本土寺の別名「あじさい寺」にちなんで、あじさいねぎと名づけられました。シャキシャキとした小気味良い触感とやわらかさ、深い香りが特徴です。矢切ねぎ：矢切地区で明治3、4年頃から栽培されているねぎです。高級ねぎとして贈答品にも親しまれており、長年培われた栽培技術と適した土壌や気候により、白身が長く、太く甘みがあるのが特徴です。



★矢切ねぎねぎ焼き



グルメフェス出品 → p.8

19 新潟県新潟市 (やわ肌ねぎ)

#ねぎ販売 #焼きいも

雪のような白さと、抜群のやわらかさから「やわ肌ねぎ」と名付けられ、砂丘地を中心に市内全域で生産されています。湿潤な気候と農家の細やかな目配りが甘さを作りだします。



★油揚げねぎのせ



グルメフェス出品 → p.8

20 山形県新庄市 (もがみねぎ)

#ねぎ販売 #山形牛芋煮販売 #ドレッシング販売

豪雪地帯として知られる山形県最上地域は、昼夜の寒暖差が厳しい盆地となっており、その多湿気候が育んだ美しい葉の緑と、瑞々しく柔らかい軟白部分が特徴となっています。また、徹底した土寄せ管理を行い、軟白部分をより長く、綺麗に仕上げるよう工夫しています。



グルメフェス出品 → p.9

21 青森県南部町 (南部太ねぎ)

#ねぎ販売 #太ねぎ入りつくね

南部太ねぎの最大の特徴はその甘さと大きさ。専門機関の成分分析では、一般品種と比べて糖質が高く、葉まで食べられる品種です。太いものでは白根の部分が直径3センチを超え、長さも1メートル前後まで育ちます。



グルメフェス出品 → p.8

22 埼玉県吉川市 (吉川ねぎ)

#ねぎ販売 #厚揚げキューブ焼き販売

吉川ねぎは「巻きがしっかり、煮くずれしらず」と言われ、市場での人気も高い一品です。一年を通じて質の高い吉川のねぎを是非お召し上がりください。



グルメフェス出品 → p.9

※記載の情報は予告なく変更になる場合がございます。

その他ブース

[場所] 芝生エリア

23 武州煮ぼうとう研究会

#煮ぼうとう

★煮ぼうとう

幅広い麵を深谷ねぎや根菜類とともにしょうゆベースつゆで煮込んだ深谷の郷土料理です。渋沢栄一翁も愛した一品をお召し上がりください。



グルメフェス出品 → p.9

24 渋沢栄一政策推進課

#渋沢栄一関連施設等PR

2024年7月に発行となる新一万円札の紹介と渋沢栄一のPR。



25 美味しいウェールズ「ウェールズ政府後援」(深谷リーキ) ★リーキとウェールズ産羊肉のスープ『CAWLカウル』

#リーキとウェールズ産羊肉のスープ「CAWL(カウル)」 #ウェールズのクラフトビール等

リーキはウェールズの国花の1つで、古くからウェールズの地で栽培され、別名「西洋ねぎ」とも言われています。カウルは子羊と季節の野菜がたっぷり入ったシチューのことで、ウェールズの凍るような寒さの冬に体を温めます。



グルメフェス出品 → p.9

26 産業ブランド推進室 (25日のみ)

#謎解きイベントPR

「奪われた究極黄金葱聖剣を探せ!」謎解きキットを配布。



→ p.15

26 ふかや市商工会女性部 (26日のみ)

#重忠汁

★重忠汁

深谷市出身の武将「畠山重忠公」にちなんだ郷土料理です。重忠みそを使い、白玉団子、深谷ねぎなどが入った具沢山の一杯です。



グルメフェス出品 → p.9

深谷グルメフェス (同時開催)

旬の美味しい野菜やお肉、お酒など深谷の多彩な絶品メニューを味わい尽くそう!「旬」の深谷や埼玉県北の腕自慢が深谷テラスパークに集まり、特別メニューを競い合う。No.1を決めるのはあなたの一票です。この日限りの限定メニューを、食べて、投票して、旬のグルメを楽しみ尽くしちゃいましょう!

11月のテーマは「深谷ねぎ」...ですが!、今回は全国ねぎサミットの開催を記念してスペシャルバージョン。「日本一」のねぎグルメを巡って全国からのねぎの刺客が多数エントリー。旬のねぎグルメを味わい尽くそう。



飲食		[場所] 円形広場	
1	カフェ花見 深谷ねぎ入り海老ピラフと 深谷やさいたっぷりスープ	2	FARMY CAFE ~Curry stand~ 深谷ねぎドッグ
3	Cafe&Dining PORTO 豚肉のリングイネ	4	台湾四川料理 東華楼 伝説の深谷ねぎまん
5	TAIKEIDO NEO Garden Cafe 深谷ネギまみれ鶏つくね	6	カフェバー 佛蘭西 深谷ネギフライ
7	ピンナ ふっかちゃんこ鍋	8	炭火やきとん明日花 深谷ねぎを使用した上カンラ
9	埼玉県越谷市 ねぎポターージュ	10	秋田県能代市 きりたんぼ鍋
11	新潟県新潟市 油揚げねぎのせ	12	青森県南部町 南部太ねぎ入りつくね
13	京都府京都市 九条ねぎ餃子	14	千葉県松戸市 矢切ねぎねぎ焼き

15	山形県新庄市 芋煮山形牛入り	16	埼玉県吉川市 吉川ネギと挽肉の 厚揚げキューブ焼き
17	武州煮ぼうとう研究会 煮ぼうとう	18	ふかや市商工会女性部 重忠汁
19	美味しいウェールズ リーキとウェールズ産 羊肉のスープ『CAWLカウル』		

物販		[場所] デッキ広場 (バーベキュー場)	
1	マルツ食品 漬物の販売	2	深谷ねぎまつり実行委員会 PR、オリジナル商品の販売
3	中瀬屋 深谷ねぎだんごなどの販売	4	川本山陽堂 オリジナルグッズの販売
5	埼玉工業大学 ネギジンジャー、ナットクコーラの販売	6	TFY&大東食研 カルソツソースの試食



1日目 11/25

10:00~10:20	オープニング 小前田太鼓の演奏	円形広場ステージ
10:30~11:00	産地PR合戦 第1弾 ①深谷市 ②鶴岡市 ③吉川市 ④松戸市 ⑤朝来市	管理棟屋上
11:45~12:15	産地PR合戦 第2弾 ①越谷市 ②郡山市 ③熊谷市 ④坂東市 ⑤松原市	管理棟屋上
12:25~12:55	「野菜ソムリエ推し深谷カルソッツ絶品!映え★うまソース対決」	円形広場ステージ
13:00~13:20	ストリートダンス (Paddy Side Crew)	円形広場ステージ
13:30~14:00	産地紹介及びサミット宣言	円形広場ステージ
14:10~14:30	ダンスパフォーマンス (DiA♥)	円形広場ステージ
14:35~15:05	産地PR合戦 第3弾 ①京都市 ②本庄市 ③下仁田町 ④水戸市 ⑤南部町	管理棟屋上
15:10~15:20	おにぎりサミットPRタイム	管理棟屋上
15:25~15:55	産地PR合戦 第4弾 ①新潟市 ②山武市 ③新庄市 ④仙台市 ⑤能代市 ⑥雲仙市	管理棟屋上

2日目 11/26

10:00~10:20	オープニング 重忠太鼓の演奏	円形広場ステージ
10:30~11:00	産地PR合戦 第1弾 ①南部町 ②水戸市 ③下仁田町 ④本庄市 ⑤松原市	管理棟屋上
11:40~12:10	産地PR合戦 第2弾 ①能代市 ②仙台市 ③越谷市 ④山武市 ⑤新潟市 ⑥雲仙市	管理棟屋上
12:20~12:50	境石投げ踊り	円形広場ステージ
13:00~13:30	産地PR合戦 第3弾 ①鶴岡市 ③吉川市 ③熊谷市 ④松戸市 ⑤朝来市	管理棟屋上
13:40~14:00	ダンスパフォーマンス (Hot Wave)	管理棟屋上
14:10~14:40	産地PR合戦 第4弾 ①新庄市 ②郡山市 ③坂東市 ④京都市 ⑤深谷市	円形広場ステージ



TOPICS

【深谷カルソッツ】絶品ソース!映え★うま店

～深谷ねぎにあうソースはこれしかねえ～

- 日時:2023年11月23日(木)～2024年2月29日(木)
- 場所:深谷市内の各飲食店

深谷ねぎをまるごと1本、表面が黒く柔らかくなるまで焼き、そのままいただく深谷のお馴染みグルメ【深谷カルソッツ】が、市内各地の飲食店で期間限定メニューとして登場!お店によって違うオリジナル映え★ソースと、絶品カルソッツをお楽しみください♪ぜひ全店制覇を目指してね!



詳細はHPへ



◎お問合せ先:深谷市役所 産業ブランド推進室(048-577-3819)

ベジタブルテーマパーク フカヤ
VEGETABLE
THEME PARK
— FUKAYA —

深谷市は野菜の楽しさから、何度でも訪れたい観光地を目指しています。



深谷の観光・野菜・お土産・ランチの情報は公式HPやSNSから!

ベジタブルテーマパーク フカヤ 検索



ご当地キャラも大集合!

ふっかちゃんや
全国のお友だちも
遊びに来よう!



さんぶのさんちゃん



JA山武郡市ネギ部会
(千葉県山武市)

ふっかちゃん しげただくん



埼玉県深谷市

たなばたまる



農事組合法人井土生産組合
(宮城県仙台市)

はにぼん



埼玉県本庄市

ねぎじい ネッキーマン



茨城県坂東市

ねぎ坊



群馬県下仁田町

みのりちゃん



千葉県松戸市

越谷市特別市民「ガーヤちゃん」



埼玉県越谷市

白神ねぎのん



秋田県能代市

吉川ねぎ夫・
ネギシスターズ



埼玉県吉川市



巨大ガチャ抽選会

豪華景品が
当たる!

条件をクリアすると、2.4mの巨大ガチャにチャレンジできるよ!

深谷の農畜産物をはじめとした豪華景品がもらえちゃう!

※お一人様1回限り

受付時間 25日(土)10:00~15:30 / 26日(日)10:00~14:30

参加方法



1 会場内でお買い物やお食事を楽しもう!

会場図 → p.2-3

2 お買い物をしたら
スタンプをゲット!

ねぎ産地ブース、その他ブースで
必ず1つ以上のスタンプを押してもらってください。

3 スタンプを3つ集めたら、
巨大ガチャのブース(BBQエリア)にて
コインと引き換えてガチャにチャレンジ!

景品の数に限りがございますので、無くなり次第終了とさせていただきます。



景品協賛店一覧(順不同)

シンコースポーツ(株)
JA ふかや
JA 花園
ふかや物産観光(株)
深谷特撰黒毛和牛振興協議会
(有)長島養豚
古伝館 濱岡屋
和めし café HISAGO
きん藤
藤橋藤三郎商店
かまや寝具店
ひな人形の高木本店
フクノヤ
澤田園

萩原薬局
カフェ花見
ひのひろ
うどん茶屋 三男坊
なの花
Café&Dining PORTO
パンチャ・ピエーナ
豚肉料理 シロッコ
NOLA 深谷のめぐみ食堂
INASUN TABLE
TAIKEIDO NEO Garden Café
Fes
富士屋
(株)オリケイ

滝澤酒造(株)
いちご畑花園
Angelina berrys farm
安藤農園
JA 埼玉岡部
ラヴィスヴィラスイート
(株)愛鶏園
(株)花園たまや
(株)田中農場
公益財団法人深谷市地域振興財団
(株)長谷川牧場(武州和牛)
ヤサイな仲間たちファーム

アグリテック展示 [場所] 深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム 農場内

深谷市の農家×企業のマッチングを図る。



深谷市のアグリテックとは？

「深谷ねぎ」を筆頭とした野菜をはじめ、畜産、米麦、花卉など、日本有数の農業生産を誇る深谷市。深谷市が掲げるアグリテックとは、生産現場での農作業の省力化や生産性向上、気候変動対策から、フードバリューチェーンにおける価値の向上や流通課題など、さまざまな問題の解決を目指すテクノロジーのこと。

スマート農業に代表されるデータ利活用、ロボット技術だけでなく、バイオスティミュラントなどのバイオテクノロジーも含まれます。



アグリテック企業が集積する農業版シリコンバレー「DEEP VALLEY」を実現し、「儲かる農業都市ふかや」を目指します。



展示出店一覧

- 株式会社クボタ**
・直進走行アシスト機能付きトラクター展示
- 株式会社AmaterZ (アマテルズ)**
・自社開発エコセンサー「tukumo」の展示
- 株式会社Root**
・スマートグラスによるMRねぎ抜き体験 (無料) ・AR (拡張現実) 農作業補助アプリ「Agri-AR」実演
- 農家の専門店こいけや【ネギ参謀】**
・農家様向けネギ栽培相談、栽培講習会、商品説明会
- 株式会社レグミン**
・自律走行型農業散布ロボット実演

同時開催

謎解きイベント

「奪われた究極黄金葱聖剣を探せ！」



会場や深谷市内をフィールドに、ふっかちゃんと繰り広げるファンタジー謎解きイベントも同時開催！謎を解きながら市内を巡って楽しもう！

- 開催期間：令和5年11月23日(木)～令和6年2月29日(木)
- 開催時間：午前10時から午後5時までを推奨※各店舗で営業日は異なりますので、ご注意ください。 ●開催エリア：深谷市内 ●内容：謎解き公式LINEを使い、深谷市内の謎解きポイントをいくつか巡りながらゴールを目指す、体験型周遊謎解きゲームです。 ●所要時間目安：90分～120分 ●参加費：無料 ●謎解きキット配布場所：①ふかや花園プレミアム・アウトレット インフォメーションセンター ②深谷テラスパーク



深谷ねぎメニュー大集合

@ふかや花園プレミアム・アウトレット



アウトレット内の各飲食店が深谷ねぎをふんだんに使った期間限定メニューを販売！目指せ全食制覇！ふかや花園プレミアム・アウトレット内各飲食店舗にて新深谷ねぎメニューを展開。

開催期間：11月3日(金)～3月3日(日)



生産者のマルシェ、 ねぎのカルソツツ (ねぎの一本焼き)

@深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム



カルソツツ (深谷ねぎの一本焼き) と地元の採れたて野菜を販売。レストランではシェフのスペシャルメニューもご用意しています！

レストラン

- 通常メニュー (メインには全てサラダバー付き)、カフェメニュー
- ディナーbuffet 17:00 [要予約] 048-580-7550
大人：4,000円 小学生以下：1,500円 未就学児：無料 ※小学生以下に「選べるメイン料理」は付いておりません。
【内容】選べるメイン料理 ※5種類からいずれか1品
肉料理2種・魚料理2種・武州和牛のステーキ70g+1,000円・武州和牛のステーキ140g+2,000円

