

東京都みずほまちの有名人

おとうさんの

収穫体験農園



代表：長谷川正明

- SDGs 農場
- 江戸東京野菜
- 有機肥料使用
- 減農薬

おとうさんの農園
(みずほ食彩工房運営)

東京都西多摩郡瑞穂町
高根 557-7



みずほのはたけで 収穫体験

東京でできる農体験！
青空の下、新鮮野菜の収穫体験したい人大募集！

受付開始 3月1日から

限定
50組



(とうや)

じゃがいも

1列 3,500円

(税込)

受付開始 9月1日から

限定
50組



日本
ほうれん草

5m 2,500円

(税込)

受付開始 10月1日から

限定
50組



こだわりの
さといも

1kg 700円

(税込)

その他 季野菜も随時受付中！(10:00~16:00) 料金は「時価」です。お問い合わせください。

野菜	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
なす												
きゅうり												
とまと												
だいこん												
とうもろこし												
きゃべつ												
はくさい												
こまつな												
のらぼう												
さといも												
さつまいも												
まぼろしの菜花												
大根の甘酢漬け [1袋350円]												

お申し込み

TEL 080-5005-1221

LINE @otosan1221



お支払い方法

じゃがいも、ほうれん草：申込後一週間以内にお振り込みください
※入金の確認できない場合はキャンセルしたものとみなします。ご注意ください。
その他の野菜：当日にお支払いください

お振り込み先

西多摩農協元狭山支店 / 普通口座：0018720 / 口座名義：長谷川正明(ハセガワマサアキ)

当日の持ちもの

軍手、長靴、入れ物 場所 「おとうさんの農園」東京都西多摩郡瑞穂町高根 557-7

東京都みずほまちの有名人

おとうさんの



手づくりこんにやく

先人たちが草木炭(そばのくき)のアクでつくった、石灰臭のしないこんにやくを再現しました。日本では数店しかつくっていません。まるで葛餅のようなピュアな食感です。そのため消費期限は一週間です。

〔こんにやく精粉・国内産/草木灰(そば)・東京瑞穂町産〕

プレーン

一番最初に誕生したピュアなこんにやく刺身はもちろんちぎってフライパンに入れて適量のポン酢で煎っても◎

ピリ辛

江戸東京野菜である内藤唐辛子を使って農芸高校の生徒さんが開発した「瑞穂七色唐辛子」を使っています

青のり

都内和食レストラン調理長の発案で生まれた海苔の香りのヒット商品

ゆず

フリーズドライの柚子を使用刺身はもちろん黒蜜ときな粉でデザートに



TEL **080-5005-1221**

LINE @otosan1221

お名前/電話番号/ご住所と、以下から購入ご希望商品をお伝えください。

プレーン/ゆず/青のり/ピリ辛...1袋 350円 | 金箔...1袋 1,000円

※全て各5個以上のご注文から承ります

※別途送料がかかります

「週に1度のお届け便」

申し込みメ切：毎週水曜日17時まで
ご注文分の発送：毎週金曜日

▼お届け方法を以下よりお選びください

①宅急便(ヤマト運輸冷蔵便)でお届け

ご注文後、以下口座にて木曜日までにお支払いください。

※ご入金確認後に発送手配いたします
※入金が確認できない場合はキャンセルしたものとみなします

お振込先：西多摩農協元狭山支店/普通口座 0018720
口座名義 長谷川正明(ハセガワマサアキ)

②宅急便(ヤマト運輸冷蔵便)で着払いでお届け

着払い手数料を追加の上、配達員にお渡しください。

電話予約の上、「おとうさんの農園」にお越しください

東京都西多摩郡瑞穂町高根 557-7(裏面の地図をご参照ください)

みずほ食彩工房

☎080-5005-1221

東京都西多摩郡
瑞穂町駒形富士山 413-5

野菜の収穫体験ファーム
おとうさんの農園 [通年開園]

東京都西多摩郡瑞穂町高根 557-7

WEB サイト

<http://mizuho.ora-so.sub.jp>

みずほ食彩工房 Q



ご予約方法

宅急便のお届け

来園