

歴史教科書にも載る、「中世福岡の市」の地で「現代福岡の市」を行います。



開催!

毎月第4日曜日定期市

「備前福岡の市」

2007年3月25日(日)
午前8時～午前11時(雨天決行)

地産地消

今回から、2年目に入ります。出店者一同気持ち新たに頑張ります。今月は、その場で出来立てコーナーを更に充実、中光商店の揚げたて天ぷらもたくさん用意。牡蠣料理も豊富に。大好評の刀匠有志の本格包丁研ぎは4人体制で受付数大幅アップ。もちろん、地元の特産品も大集合。駐車場は一文字、並びに妙興寺横の福岡会駐車場をご利用ください。



「3月の旬」

- ・田淵さんのイチゴ(地元福岡産)
- ・牡蠣(殻付、むき身)
- ・新鮮野菜各種

「その場で出来立て」

- ・天ぷら(牛窓町中光商店)
- ・お好み焼き(吉井川素麺バチ使用)
- ・牡蠣の天ぷら、磯辺あげ、佃煮(瀬戸内市産)
- ・牡蠣汁(日生産)
- ・どどめせおにぎり(備前福岡郷土料理)

「本格包丁研ぎ」

- ・刀匠有志が真心こめて1本600円より(包丁ご持参下さい)

「手作り味噌作りに挑戦」

- ・名刀味噌本舗直伝

備前福岡の常設市 **福の市** **一文字**

■主催：福の市出店者会
 ■協賛：福岡福祉のむらづくり・福岡会・瀬戸内市商工会・長船町観光協会・長船カントリークラブ www.ichimonji.ne.jp/

問い合わせ先 **0869-26-2978 福の市 (こだわりうどん 一文字)**