

プレスリリース

→ お申し込みは裏面から！

平飼い養鶏の永光農園がラーメン店をオープン。旨味のすべてがここにある。
スープも麺も、具材も、すべてがひとつの命からできている。
自家産の平飼い親鳥でスープを取って、平飼い卵を使った自家製麺、長ネギも自家産！
こだわりの6次産業のラーメン屋です。

農家のラーメン屋オープン！

＼【店名】とりたまファーム(旧 農園の四季) ／

レセプションご招待 (6月20～23日)



トッピングは自家産平飼い卵の味玉

スープは平飼い親鳥の鶏白湯

長ネギ、玉ネギも自家産



麺は平飼い卵の自家製麺



※親鳥とは卵を産み終わった鶏のこと。
肉質が固いことから北海道では食べる習慣はありませんが、
非常に美味しいスープが取れます。
これを有効に活用しました！！



6次産業、サステイナブルな農業の推進！

永光農園は平飼い卵の生産者。これまでもスイーツ店「コッコテラス」や、
農家の蕎麦屋「農園の四季」の運営で6次産業を展開して来ました。
この度、さらなる6次産業とサステイナブルな農業の推進のため、
運営する蕎麦屋「農園の四季」をラーメン店「とりたまファーム」に業態変更
して、6月25日にリニューアルオープンします。
それに先立ち、6月20日～23日、レセプションにご招待いたします。

お問い合わせ：(株)永光農園 担当：永光

電話/FAX：011-886-7204 携帯電話：080-1893-8445(永光)

住所：札幌市清田区有明216番地

→ お申し込みは裏面から！

↑ ↑ FAX : 011-886-7204 ↑ ↑



TORITAMA
FARM

レセプションご招待

永光農園が農家の蕎麦屋「農園の四季」のあとにオープンする
農家のラーメン店「とりたまファーム」のレセプション(試食会)
にご招待いたします。(無料)

ご希望のお日にちを記入いただきご返送ください。

- ☐ 6月20日(金) 11:00~15:00
- ☐ 6月21日(土) 11:00~15:00
- ☐ 6月22日(日) 10:30~18:00
- ☐ 6月23日(月) 10:30~18:00

メニュー例

- ・泡鶏白湯ラーメン
- ・ゆず塩鶏白湯ラーメン
- ・トマトラー油の鶏白湯チーズ
- ・ポルチャー二鶏白湯

レセプション会場: 永光農園内「とりたまファーム」
アクセス: 札幌市清田区有明216番地

会社名 _____

ご担当者 _____

ご参加人数 _____

※ご参加希望の方はチェックを付け、必要事項を記入後そのままFAXしてください

※メール、電話でのお申し込みは下記へご連絡お願いいたします。

Email : nagamitsu1@gmail.com TEL : 080-1893-8445(永光)

お問い合わせ : ㈱永光農園 担当: 永光
電話/FAX : 011-886-7204 携帯電話: 080-1893-8445(永光)
住所 : 札幌市清田区有明216番地