

現役のかんきつ農家先生による、
フルーツ美容・健康講座の後に、
あま〜いフルーツパフェをご賞味。



↑季節のパフェの一例
尾道産中心のレモンと瀬
戸内産の和紅茶ゼリーを
合わせたレモンパフェ



酵素堆肥って何? The SDGs 堆肥です

微生物酵素肥料は製菓
会社から出る菓草の有用
廃棄物を利用しています。
それをさらに柑橘皮と牛
ふんなどと合わせ嫌気性
発酵させます。

美容も健康も気になる貴女のための「背徳グルメ」旅行

尾道でキレイになれる パフェ体験



↑パフェ作り体験&賞味コース



尾道駅舎2階の開放感のある空間で、
ご昼食をお楽しみいただけます。

A ワンプレートランチ (9品)



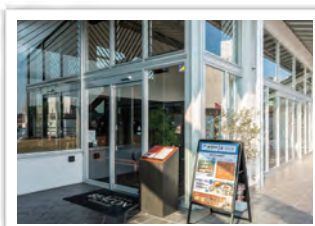
B ミニコースランチ (11品)



C フルコースランチ (12品)



※時期や仕入れの都合により内容が異なる場合がございます



企画概要

【企画名】

尾道でキレイになれるパフェ体験
(広島県 尾道市)

◆期間 通年

◆人数 10~40名

◆セット内容 右の①~③のセットです。

①『ホテルビーコンおのみち』にて昼食
(オリジナル洋食料理)

料金に応じて3パターンを用意

②『尾道観音山フルーツパーラー』にて
「フルーツと美容・健康」についての講座
(15分前後)

本日食べるフルーツについて「かんきつ農家
先生」が美容と健康について楽しく関連付け
てお話。

※講師はパーラースタッフの場合もあります。

③『尾道観音山フルーツパーラー』にて
以下のどちらかを選択

・パフェ賞味コース(20分)
レモンパフェを中心にした季節のパフェ
をご賞味。(パフェ内容はお店にお任せ)

・パフェ作り体験&賞味コース(40分)
季節に応じた具材の中から自分好みのパ
フェを作ります。その後は自分のパフェを
賞味。

※コースにより金額は異なります。
※パフェは季節によって変わりますが、②の講座内容と
運動したフルーツを使います。