

出会い・ふれあい・体験

 **トレッタみよし**

採れたての三次の恵み、めしあがれ！

「トレッタみよし」は、三次の農産物の新たな魅力を、みんなで作って食べる、
「三次の恵み」の新たな価値を創造する施設です。



農家のみなさんが心を込めて作った旬の三次産農産物はもちろん、それを原料とした漬物、惣菜、加工品、出来立てのパンやスイーツ、三次の名菓や工芸品など三次の魅力が一堂に揃います。

また農家のお母さんやパン職人直伝の味噌、漬物やパン作り、旬の恵みをおいしく食べる工夫などを紹介する調理体験プログラムも気軽に参加できます。

三次の豊かな恵みとの「出会い・ふれあい・体験」ができる「トレッタみよし」は、3月27日(金)にグランドオープン。ご期待ください！

(基本概要)

三次市農業交流連携拠点施設
「トレッタみよし」住 所／広島県三次市東酒屋町438番地
営業時間／9:00～17:00
定休日／第2水曜日 12月30日～1月4日

施設概要

三次の恵みの魅力がぎゅっと詰まった、「販売コーナー」

旬の新鮮野菜、果物、花、農家がつくった漬物、味噌やドレッシングなどの加工品、地酒やお菓子、乳製品、工芸品など、多様な商品をとり揃えています。

また、とれたて旬菜コーナー、加工品コーナー、惣菜コーナーなど、多彩な販売コーナーを設け、三次の食の魅力をわかりやすくご紹介します。

自慢のおいしさが集う、「レストラン」

三次の新鮮な野菜や果物を使った和洋の料理、健康に配慮した体にやさしいメニューなど、手作りのおいしさをバイキングスタイルでお楽しみいただけます。

三次産のお米を使った「もちもちハンバーグ」「特製カレー」など、シェフ自慢のメニューのほか、農家の手作り味噌や佃煮、お総菜、おにぎりバイキングなど、お楽しみメニューが日替わりで登場します。

みんなで作って食べる、「調理体験工房」

農家のお母さんが旬の野菜や手作り加工品を持ち込んで、おいしい食べ方を紹介する実演試食や、シェフの料理教室、三次市健康推進課による食育講座、パン工房体験プログラムなど、多彩なプログラムを開催します。レンタルスペースとしても利用が可能です。

旬のオリジナルパンが登場！「パン工房」

旬の野菜、果物など三次の恵みをふんだんに使ったオリジナルパンを提供します。作りたてをお召し上がりください。



出会い・ふれあい・体験

トレッタみよし

目玉商品

トレッタみよしオリジナル商品 “トレッタみよし・とれたてシリーズ”

三次の3つのよし＝「味よし、品よし、体によし」を認証の基準とした、農家やトレッタみよしの手作り&オリジナル商品シリーズです。三次産の食材を主原料に添加物などをできるだけ使わない、健康や環境に配慮した商品を次々ご紹介していきます。



女子大生が企画した、“トレッタみよし・とれたてスイーツ”

「私たちが食べたいスイーツ」をテーマに、三次の旬の食材を使ったスイーツを広島文化学園短期大学の女子大生が考案。市内のお菓子づくりのプロたちとのコラボレーションで、素敵なスイーツが登場予定です。



みよし こめこdeマカロン



ドライフルーツサンドクッキー

写真のオリジナル商品、スイーツは開発中のものでイメージです。

建物と空間の
イメージ

三次産材をふんだんに使用した建物と室内

建物のシンボルは、4本の丸柱を組み合わせた「ピオーネの樹」。三次市の特産品である、ピオーネの樹の下で、人々がふれあい、くつろぎ、交流する姿をイメージしています。販売台等にも三次産の木材をふんだんに使い、やさしくてナチュラル、そしてスタイリッシュな空間を作り上げています。

