

チューリップ祭開催中のハウステンボスで 「キャラ弁づくり教室」を開催します 作ったあとは場内でガーデンピクニック

チューリップ祭開催中のハウステンボス（所在地：長崎県佐世保市）は、有限会社マインドバンク（所在地：長崎県佐世保市）と共同で、カラフルで栄養たっぷりのドリーム米を使いキャラクターをかたどった見た目も楽しいお弁当を作る「キャラ弁づくり教室」を開催します。

ドリーム米は、有限会社マインドバンクお米大好き本舗が開発。品質にこだわった純国産の野菜（紫いも、にんじん、ほうれん草、ウコンなど）を超微細化したパウダーを、蜂蜜を使った独自製法（日本初特許出願中）で、無洗米にコーティングしたカラフルで栄養たっぷりなお米です。

また無添加で着色料、保存料は一切使用しておらず安全かつ安心してお召し上がりいただけます。お子様のお弁当などに明日からでも作りたくなるキャラ弁づくり教室です。作ったあとは参加者全員でチューリップが咲き誇るガーデンで召し上がっていただきます。

記

【開催日時】

* 日付：3月14日（日）、3月21日（日）、3月28日（日）

* 時間：11：00～12：30

* 場所：ハウステンボス場内アクティビティセンター

10：45までにご集合下さい

* 定員：各日30名 定員に達した時点で締め切ります

* 料金：1,500円 1名分の材料費、お弁当箱付き

ハウステンボスの入場料は含まれません

* 講師：岩崎由紀子氏（管理栄養士、(有)マインドバンク）

* 備考：当日はエプロン、お箸を持参してください

【申込先】 ハウステンボス ファミリエ事務局

電話 0120-816-610 受付時間 9：00～18：00

開催日2日前まで事前予約制



（ドリーム米を使用したおにぎり）

～キャラ弁とは～

キャラはアニメキャラクターなどの“キャラクター”を意味します。当日はハウステンボスマスコットキャラクターの“ちゅーりーちゃん”のキャラ弁レシピも準備しています。



（ひよこ）

～ドリーム米の特性～

食品の中で消化吸収率がもっとも良い白米（消化吸収率98%）と、粒径約1/100ミリの超微細食材をコラボさせた、理想のお米です。また蜂蜜の主成分「果糖」と「ブドウ糖」はすばやく体内に吸収されるため、パウダーとの相乗的な吸収作用を促進し、さらに蜂蜜はすばやくエネルギーに変換され、吸収性に有効に作用します。

以上

（ニュースリリースについてのお問い合わせ先）
ハウステンボス株式会社 企画本部 広報室 高田・中平（なかひら）
TEL 0956-27-0138 FAX 0956-27-0025
<http://www.huistenbosch.co.jp>