

有機サトウキビ・有機バナナ
農家が案内する

特典
1

弊社商品を15%オフにて
お求めいただけます！



宮古島産 しょうが
黒糖エッセンス

ミネラル豊富な純黒糖と
沖縄県産のしょうがのみ
で作られた味わい深い濃
厚エッセンス。



宮古島産 美味し〜い
ごくとうみつ

まるやかで濃厚な味わ
い、手間と時間をたっぷり
かけてできあがったミネ
ラル豊富な天然甘味料。



世界一やさしい砂糖
salala さらら

抜群の口どけとサトウキ
ビ本来のまるやかな味わ
い、手間と愛情をたっぷり
りかけたミネラル豊富な
天然甘味料。

おうちで黒糖
チャレンジ

黒糖の炭上げを
80%完了させ
た含蜜糖。ご家
庭で5分の調理
で焼き立てホク
ホクの黒糖が楽
しめます。ピーナ
ツ黒糖、シリアル
バーにも。



さとうきび
ジュース

太陽の恵みを受
けて有機栽培さ
れたサトウキビ
のジュースです。
ミネラル豊富な
天然の甘みに
シークワーサー
汁のアクセント
に。

特典
2

サトウキビの栽培～黒糖作りまで
説明したオリジナル・リーフレットを
プレゼント！



■予約方法

体験料	3,500円/人 黒糖作り体験のみ2,500円/人 *未就学児は無料
受入人数	2～10名
予約方法	2日前までにメールにて以下お知らせください ①代表者のお名前 ②参加人数 ③ご希望日および時間(9:00～13:00～16:00～) ④ご連絡先(メール・電話)
集合場所	①高千穂の畑(空港から車で15分) マップコード 24.761160, 125.307592 ②上地の畑(前浜ビーチから車で5分) マップコード 24.744692, 125.271191 
連絡先	info@alternative-farm.com

※動きやすく多少汚れても構わない服装でご参加下さい。
※雨天時は状況を見て判断いたします。

●一切の農薬を使わない栽培のため、
小さなお子様の参加も安心



【連絡先】
農業生産法人 株式会社
オルタナティブファーム宮古
松本 克也

mail : info@alternative-farm.com
FAX : 03-6868-7804
TEL : 090-7205-5199
H P : http://alternative-farm.com



バナナスイーツ作り体験
&
黒糖作り体験

楽しく・美味しく・学べる



約 1.5 時間のプログラムでサトウキビとバナナの魅力をまるかじり

黒糖作り体験

1 倒してかじる

甘いジュースが
じゅわあ〜



長いものだと
5メートル以上!



2 搾って飲む

搾って…



飲むっ!
シークワーサ果汁を
入れると…
また驚きの旨さ!



3 黒糖に焚く



ピーナッツなどを入れて
オリジナル黒糖!
お土産に持って帰ろう!

バナナスイーツ作り体験

1 畑をご案内



特長を活かして
2品種のバナナを
使います

2 バナナスイーツ 1品目 焼バナナ



【在来品種】
島バナナ



3 バナナスイーツ 2品目 バナナアイス



【外来品種】
アイスクリーム
バナナ

