



テレビ・雑誌で
紹介されました!!

陸上養殖施設 見学会 & エビ弁当付

2024

3.9

Saturday

- ① 11:00～
- ② 12:00～
- ③ 13:00～

※開始15分前より受付開始
(中央集会所にて)
※所要時間60分/回
※応募多数時は抽選
※10名程度×3回

定員**30**名
※事前予約制

- 参加料1,000円
(お弁当付)
- or
- 参加料300円
(お弁当なし)

※当日現地にてお支払い
(現金のみ)



①説明会
(中央集会所)



②施設見学
(257号棟)



③食事タイム
(中央集会所)

申込
締切

2.22【木】
※当選の結果は当選者のみにお知らせします。
(2/29頃予定)

参加
申込

- スマートフォンからお申込みの方
右記のQRコードにアクセスしてください。
- チラシでお申込みの方
本チラシ裏面の申込用紙にご記入ください。
(詳しくは裏面をご確認ください。)



【申込用紙】

陸上養殖施設見学会&エビ弁当付

こちらの申込用紙に必要事項をご記入の上、管理サービス事務所のスタッフに手渡してください。

スマートフォンをご利用の方は表面記載のQRコードからお申込み可能です。

(応募多数の場合は抽選を行い、2月29日頃に当選者の方にご連絡いたします。)

【管理サービス事務所 営業時間/9:30~12:00・13:00~17:00 (水・日・祝休み)】

【応募締切】

2月22日
(木)

【開催日】

3月9日
(土)

開催時間 ①11:00~ / ②12:00~ / ③13:00~
※開始15分前より受付 ※事前申込制 (応募多数の場合は抽選)

料金 (お弁当付) 1,000円 / (お弁当なし) 300円
※当日受付にて支払い (現金のみ)

定員 各回10名程度

開催場所 中央集会所&257号棟内・広場

キリトリ線

代表者様	(フリガナ)	(性別)	(年齢)
	(ご連絡先)	<input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 回答しない	歳
参加者様	電話 【 】 メール 【 】	(抽選結果のお知らせ) ※当選者様のみお知らせ <input type="checkbox"/> 電話 <input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> どちらでも可	
	該当するところにチェックしてください。 <input type="checkbox"/> UR新多聞団地にお住まいの方 <input type="checkbox"/> UR新多聞団地及びその周辺でお勤めの方 <input type="checkbox"/> 上記以外の方 (UR新多聞団地周辺にお住まいの方など)		
参加希望回	該当するところに全てチェックしてください。 ※小学生未満でも、「お弁当付」は1,000円です。 ※ただし、小学生未満で「お弁当なし」の方は無料ですので、受付にてお伝えください。		
	<input type="checkbox"/> お弁当付 【 名】 <input type="checkbox"/> お弁当なし 【 名】	合計【 名】	
参加希望回	応募多数の場合、抽選となります。※ご希望の参加回を第2希望までご記入ください。		
	第1希望 【 】	①11:00 ~ 12:00 ②12:00 ~ 13:00	
	第2希望 【 】	③13:00 ~ 14:00	

<参加条件>



以下の事項に同意いたします。

(同意いただける方は、にチェックを入れてください。)

- イベントは、UR新多聞団地に現在お住まいの方及びその周辺にお住まいの方ならびにお勤めの方を対象としております。
- イベント当日、マスコミ及び広報による取材撮影の可能性があります。それに伴い、お客様及び同伴者様のお顔が映る撮影やインタビューへのご協力をお願いする場合がございます。
- イベント当日、会場にてアンケートをお渡し致します。恐れ入りますが、アンケートへのご協力をお願いします。
- イベントでは、エビ料理の提供を予定しております。食物アレルギーなど、体調への影響の可能性のある方はお申込み時にお知らせください。(※それに伴う代替メニューの提供はございません。予めご了承ください。)
- 小学生以下のお子様の参加は、保護者の方との同伴をお願い致します。
- 参加資格はご本人様のみの有効といたします。参加資格をご本人様以外の方に譲渡いただくことはできません。また、重複応募は無効となります。

【個人情報の取り扱い】本件で得た個人情報は、主催者並びに主催者が認めた業務委託会社で管理するものとし、抽選やそれに付随する連絡など、イベント運営に関する業務にのみ使用いたします。また、個人を特定しない範囲での統計情報 (エリアや年代・性別等) に使用させていただきます。

「安全・安心・新鮮」なお弁当

完全閉鎖循環型陸上養殖
で育てました！！



はごろもえび
白羽衣海老



完全人工光型植物工場
で育てました！！



HANSHIN
清らか野菜

提供：UR都市機構
(株)ウイルスステージ
日本総合住生活(株)

①特徴的な甘み、食感、風味

冷凍で輸入されたエビとは違う、プリプリの食感と後から甘みが追いかけてくるのが特徴です。

②薬物・抗生物質フリー

エビを育てるのに、薬物・抗生物質は使いません。特許を取得した高度な浄化技術を活用し、安全・安心をお届けします。

③ウイルスフリー

完全閉鎖型の陸上養殖のため、ウイルスの侵入リスクを抑えています。

料理：chu's KITCHEN

普段は、『ま・ご・わ・や・さ・し・い』の考えを取り入れ、彩りも美しい手作りの健康的な日替わり弁当を、神戸や大阪を軸に、1日20食限定でお届けしています。

提供：阪神電気鉄道(株)

①安心

農薬を一切使用しないから安心です。

②美味しい

水耕栽培だからえぐみが少なく葉が柔らかいです。

③新鮮

阪神電車沿線で生産して新鮮なままお届けします。

※当日は、上記のお弁当とスープ、お茶がセットになっています。

※仕入れ状況により、予告なく内容が変更される場合があります。

※施設見学は事前予約制ですが、当日はお弁当のみの販売も予定しております。(1個1,000円：数量限定)

特別出店！



「走るデパ地下」阪急のスイーツ移動販売
(予約不要) 11:00~15:00

協力：(株)阪急阪神百貨店

日々頑張っている自分へのご褒美や、ちょっとした贈り物にぜひ足を運んでみてください。

陸上養殖新聞

2023年
12月19日
夕開の丘小学校
5年生

私たちは、2学期陸場養殖の見学を
しました。
団地で陸場養殖をしていると知って
おどろきました。

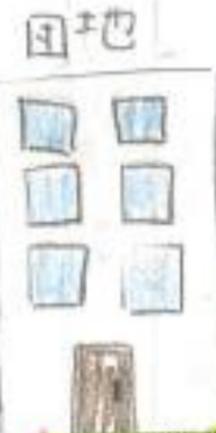
使われなくなると団地を利用し、
陸上養殖を行っています。

エビの養殖にはたくさん人の
機械が使われています。
特に大切なことは水温の管
理です。ちょうどいい温度を保
つことが大切です。

バナメイエビの陸上養殖場紹介



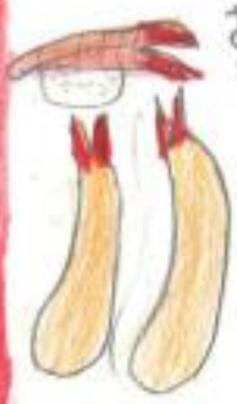
ほかに自動エサやり機
などがあり人の手でエサをほ
じょうするところが大変です。
ほかに自動で水質を監視し、パ
ネルやカメラでモニタリング
しているものがあります。



バナメイエビって？

バナメイエビは、クルマ
エビ科に属するエビの
一種です。

全長は最大23cmで、
頭胸部の長さは9cm程
度のバナメイエビで出
荷します。



バナメイエビの特徴
は、甘みと歯ごたえが特
徴です。

de-ic-ious

陸上養殖しよくの良さ

良い所は生産者からすると、
天気は左右されなかつたり
赤潮などの自然被害に合
わず、安定的に出荷が出来
ること、たり、輸入などのひ
ょうをおさえて、地産地消
を行えることです。



私たちは陸上養殖
しよくの貝学をしま
した。

URさんたちが陸上養殖
しよくをしたことが、くり
しました。このエビは、ま
まだけ小さいけれどURさん
のバナメイエビが大好きだの
ぞうで、うまかったです。



まとめ
団地で養殖しよ
くしているバナメイエ
ビ、みつけたい、うま
い、食べてみたい。