

いつもとれたて!  
三次ならではの  
感動を  
お届けします。



### 三次の魅力がギュッと詰まった 販売コーナー

川の恵み、里山の力、人の笑顔。三次にはおいしいもの、素晴らしいものを生み出す力があります。販売コーナーには、そんな三次が育んだ自慢の品が集います。農家の人たちが心を込めて育てた季節の恵みが並ぶ「トレッタ旬菜コーナー」、三次の3つの良し「味よし・品よし・体によし」を認証基準とした「トレッタみよし・とれたてシリーズ」、三次ならではの素材を生かした加工品、お酒、乳製品、お菓子などなど。手にとって、会話して、食べてみて、おいしい三次を体感してください。



### みんなで作って食べる 調理体験工房

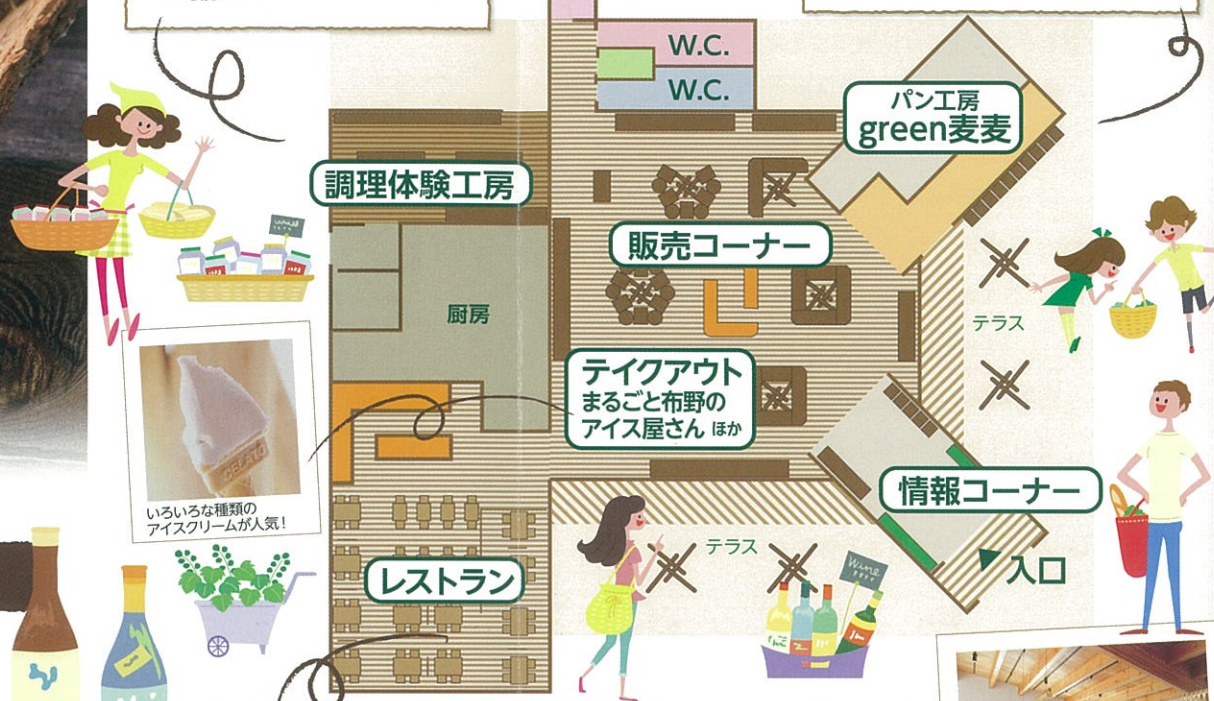
農家のお母さんが旬の野菜や手作り加工品を持ち込んで、おいしい食べ方を紹介する実演試食や、シェフの料理教室、三次市健康推進課による食育講座、パン工房体験プログラムなど、多彩なプログラムを開催します。

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 green 小麦

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。



いろいろな種類のアイスcreamが人気!

### 自慢のおいしさが集う バイキング・レストラン

三次の新鮮な野菜や果物をメインに使った和洋の料理、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、お惣菜、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。

レストラン営業時間 ● バイキング受付時間 11:00~14:30 (制限時間60分)、  
(15:00~軽食メニュー、ラストオーダー16:30)

中学生以上1,080円 (税込) / 小学生756円 (税込) / 4歳・5歳のお子様324円 (税込)  
未就学児は、大人1名様につき2名様まで無料 <平成29年3月料金改定>

