

おおむら 夢ファーム ミニシユ

〒856-0005 長崎県大村市弥勒町486

営業時間 AM 10:00~PM6:00

定休日 年末年始又は1・2・6・7・11月の第3水曜日

TEL 0957-55-5288



こだわり素材「手作りアイス工房」

新鮮なミキサー・ヨーグルトや地元産の野菜を使った果物や野菜をかんざんに使ったアイスワッフルとシャーベットです。



「どじょうの畑わろとらん」

シユシユこだわりのフレッシュな美味しさ！大村産の最高級牛・豚肉と、地元産の野菜をバーベキューでどじょうど！地元の食材をかんざんに使ったランチバイキングも人気！



いつも焼き立て手作り「パン工房」

大村産の新鮮な野菜、果物を使用したパンも心を込めて作っています。香ばしく甘い焼き立てのパンは是非ご賞味ください。



地元産の新鮮な素材「洋菓子工房」

地元産の新鮮な素材にこだわり、ていねいに作り上げています。



「新鮮魚組」

新鮮な野菜と果物、そして季節の花々を即売！評判の安さと品質です。



オススメ商品

★黒田五寸人参ジュース

大村市特産の黒田五寸人参約6本分を皮ごとしぼった、自然なオレンジ色の濃厚で甘いストレートジュースです！



ぜひ

ミミシユを

訪れてみてください！

新発売!!

「かもめプリン」

2022年9月23日開業の西九州新幹線をイメージしたプリン「かもめプリン」新発売！地元の小学2年生の女の子のアイデアを洋菓子工房が形にしました。



紹介動画は
こちらから〜



作った大村寿司
は持ち帰ること
ができます！



もろかたという木箱が

大村寿司づくりには欠かせない！**大村の郷土料理**



Q 大村寿司は大量の石砂糖
を使うことで有名？ どうして？

A これは石砂糖が貴重で
あつた時代に石砂糖をたくさん
使うことで乗客をもてなす心を
表現したこと、冷蔵庫がなかった
時代では保存性を高めるために
考えられています。

Q どんな時に食べるの？

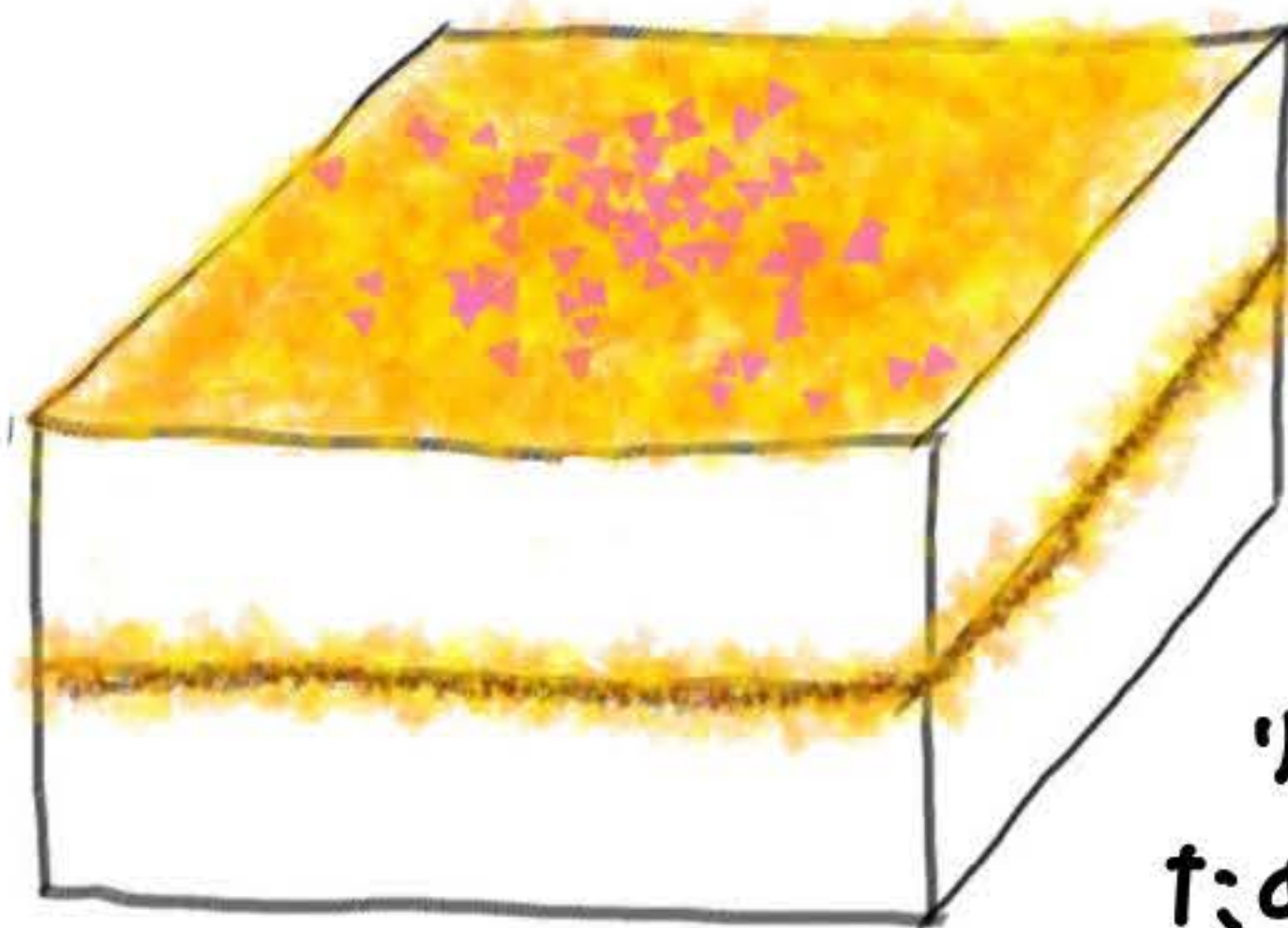
旧家の家庭では、祝い事や祭、
仏事などの特別なときの料理
として伝わっていましたが、名物化
してからは、長崎県内の一部の
飲食店で常時出されるようにも
なっています！



大村寿司

料理教室

in おおむら蓼ファーム シュシュ



大村寿司ってどんなもの？

単独国時代、大村家16代令領主 大村純伊
(おおむらすみこれ)は単独にい貝丸、大村を
追われた末、令領地を取り戻しました。旧領主の
帰りを喜んだ令領民は、将兵たちの労をねぎらう
ために食事の準備をしましたが、急なことで食器が
そろいません。そこで近くの海や山でとれた食材を
持ちより、もろかた(浅い木箱)で押し寿司をつくら
て出しました。将兵たちはそれを脇差で切、て食べたといえ
られ、これが大村寿司の始まりといわれています。

大村寿司づくり教室

- 所要時間 1時間半程度
- 定員 10~20名様まで
- 料金 1名 1400円
- 必要なもの エプロン 三角巾 タオル

詳しく・予約は
0957-55-5288
へお問い合わせください！

おおむら蓼ファーム シュシュ
では大村寿司をいろいろ
作る体験ができます！