

石窯のピザ窯で、米粉のピザの体験工房を作ります！

## 農村の活性化と若者の働く場の創出を目指して

クラウドファンディングを立ち上げて皆様の支援をお願いしています。

福井県越前市が中央公園に整備するフードコートに、薪で焼くピザや地元のお米と野菜をふんだんに使ったパンやピザの販売と体験工房を開きます。働く場の創出と農村の活性化につながるこの店舗をオープンするため、お力添えいただけませんか？



薪で焼くタイプの本格的なピザ窯を導入予定です。

## 目指すところ

今回のプロジェクトでは皆様からご支援をいただき、子供たちが遊べる木のアスレチックが整備される公園のフードコートに薪で焼くピザ窯を購入し、地元のお米と野菜をふんだんに使ったパンやピザの販売をするお店をオープンします。日本食の原点「お米と大豆を中心にした食」で、飽食の時代にあっても必ずほっとする味と、体質に合う「体にいい」と実感できる味を提供します。

体験工房としても活用し、親子で公園を訪れるファミリー層に、地元の食や農への関心を高め、働く場の創出とともに、農村の活性化を図りたいと思います。店舗自体の外観はすでに決まっています。テナントに入るだけなのですが、できるだけ木のぬくもりを感じられるお店にしたいです。

しかし、そのピザ窯やキッチンの設備などの費用やテナント契約料、宣伝費などの一部が不足しており、今回皆様から頂いたご支援は、オープンのための費用として使用させていただきます。

クラウドファンディングのサイトはこちら

<https://readyfor.jp/projects/12611>

Readyfor（レディフォー）のサイトから検索してください。

ロハス越前のフェイスブック・ホームページでもアップしています。

ネットが苦手な方は、裏面のお申込書で現金でもお預かりいたします。

# クラウドファンディングの支援について

支援いただいた金額に応じてリターン（お礼）を予定しています。

★皆様に

■サンクスメール

★5000円の支援 1口

① 無農薬無化学肥料栽培のお米 1kg

★10,000円の支援 1口

② 石窯で焼いたピザを1枚冷凍でお届け。もしくは来店時にピザ1枚無料券

③ 無農薬無化学肥料栽培のお米 2kg

★20,000円の支援 1口

④ 無農薬無化学肥料栽培のお米1kgと季節のお野菜セット

★30,000円の支援 1口

⑤ 新店舗で実施する石窯でピザを焼く体験 2枚無料券

⑥ オープン後に開催するワインとピザパーティにご招待

※2017年12月、新店舗での開催を予定

※詳細は決まり次第ご連絡致します

支援いただける方は下記の申し出書にご記入の上現金を添えてロハス越前事務局もしくは、ロハス越前の会員にお渡しください。

## 支援申出書

|           |                                  |              |                                  |
|-----------|----------------------------------|--------------|----------------------------------|
| お名前       |                                  | ご住所          |                                  |
| 電話番号      |                                  | リターン<br>お届け先 |                                  |
| 希望リターンと口数 |                                  | リターン①        | 5,000円 <input type="checkbox"/>  |
| リターン②     | 10,000円 <input type="checkbox"/> | リターン③        | 10,000円 <input type="checkbox"/> |
| リターン④     | 20,000円 <input type="checkbox"/> | リターン⑤        | 20,000円 <input type="checkbox"/> |
| リターン⑥     | 30,000円 <input type="checkbox"/> | 支援金額         | 合計 円                             |