

農園レストラン  B&Wは

北九州マラソン2024を応援します！



300年以上続く農家の『大葉春菊』と
放置竹林問題を解決するために開発した
『竹Summy』で作る『和ノベーゼピッツァ』で
ゴールを目指すランナーの背中を1押し！



B&W

岡村
農園



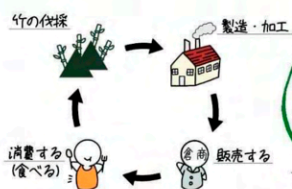
小倉南区のイタリアンと伝統ある農家がコラボレーション、新鮮野菜を提供しております。

竹炭和ノベーゼピッツァは、、 「MADE IN 北九州」 をテーマに掲げ開発されました！

その中でもとりわけ力を注いで開発したのが
ピッツァに使われる「生地」です。
地元「小倉商業高等学校」と北九州市の
放置竹林問題に取り組んでいる
「森人未来ノ研究所」で共同開発した
「竹炭パウダー」(竹 Summy)を
生地に練り込みました！

食べるだけであなたも
気軽に地域貢献!!

北九州市の放置竹林問題を解決するために、
竹炭パウダー"竹Summy"を作りました！



私たちが
竹Summyを販売し、
竹の消費サイクルを
作りたいと
考えています！



竹Summyの特徴!!

- ・無味無臭！
- ・ミネラルが豊富なので、
デトックス効果もある！
- ・食感に変化が…？!



使い方のコツ！

- ・竹炭はとても小さく細かいので、
手袋と新聞紙を敷いて使いましょう！
- ・服についた場合、固形石鹸を使って、
優しく手洗いをしてください！



お問い合わせ先

 **B&W** ☎ **093-453-2525**

北九州市小倉南区長行東 1-9-7 定休日 / 水曜