

日本初のグルテンフリーラーメン専門店
こけら落とし高校生ラーメンレストラン！

プロトタイプ
参加者募集！

“農芸高と龍旗信”と堺農家が 農芸鴨の

“グルテンフリーラーメン尽くし”

～ 農芸合鴨米粉麺 ～



農芸鴨の特製ラーメン



農芸鴨のヴィーガン出汁ぶっかけラーメン

この企画は、「農芸鴨による社会の課題解決」と「学び」
「農芸鴨が人を呼び、人をつなぎ」社会の発展を目的に、
農芸高・龍旗信によって推進されています！

農芸鴨・胸ロース

写真はイメージです

イベント内容

社会貢献をする「農芸鴨」を応援しよう
「知って・食べて・広めよう！」

- 鴨の食文化のプレゼン
- 新開発 グルテンフリー塩ラーメンを食べる

社会貢献をする農芸鴨を広めることを目的としているため
参加費の一部は農芸鴨の活動資金として活用されます！

→ 参加費 **2,000円**！
(税込)

2025. 1. 19(日)

第1部:11:30～ 第2部:14:00～

各60分、15名×2回限定

GFラーメン専門 龍旗信

南海本線 石津川駅から
北北西へ約400m (徒歩6分)

〒592-8333
堺市西区浜寺石津2丁7-6

問い合わせ先：
龍旗信 キタバタケ 080-1472-4293
または
農芸高校
Osaka.Nougei.HS@gmail.com まで



お申込み

メールにて Osaka.Nougei.HS@gmail.com
お名前と人数
第何部の参加
希望かを記入
してお送りく
ださい。

農芸鴨は、心を込めて
私たちが育てました！

先着(予約のみ)
30食限定

高校生コラボ
特別価格！

心を込めて、私たちがご提供致します！！

社会貢献する農芸鴨

環境保全、SDGs、教育ファーム、伝統と革新

麺は、農芸鴨によるアイガモ農法で作ったお米で作った米粉麺！

○完全無農薬の安心な食材です！ 日本一おいしいお米コンテスト優良賞受賞米！

- 農芸鴨は、農芸高校でつくられた日本初の自然飼育によるブランド鴨です。
- 不飽和脂肪酸が豊富な健康食材で、自然飼育へのこだわりで健康に生育しているため、旨味(グルタミン酸)成分が豊富・甘くて味が濃く・ジューシー(圧搾肉汁率が高い)が特徴です。
- 年間でほんのわずかな限られた羽数しか生産できない貴重な食材です！



大阪府立農芸高等学校

