

ジュピアランドひらた



世界のあじさい・ゆりまつり

「展示されたアジサイの最多品種数 372 品種」で世界一に認められたジュピアランドひらた内のあじさいとゆりの花をお楽しみください。

開園期間 2024年6月22日(土)~7月21日(日)
※開花状況等により、有料期間が変更になる場合があります。

開園時間 8:30~17:00 ※入園は16:30までとなります。

6/29~7/15の土日は早朝入園(6:00~)を行います。

入園料金 高校生以上：時期により料金が変動します。
※詳しい料金は右記QRコードよりサイトをご覧ください。
中学生以下・平田村民：入場無料



見頃予想
7月上旬
~下旬

世界のあじさい園

825種類、約28,000株。
人気の品種やここでしか見られない平田村オリジナルのあじさいが魅力です。

ゆり園

見頃予想
6月中旬~
7月上旬

35種類、約35,000本。
花々の鮮やかな色が咲き競い、ゆりの香りに包まれた花園です。

Instagramはじめました!
世界のあじさいまつりの情報発信中!

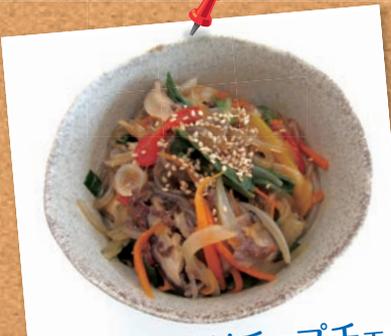


ジュピアランドひらたへのアクセス



問い合わせ ジュピアランドひらた / TEL.0247-55-3557 主催 / (一財)平田村産業振興公社 後援 / 平田村・平田村商工会・福島民報社・福島民友新聞社

~食事で生活習慣病を予防しよう!~
めざせ! 健康な平田村



野菜たっぷりチャプチェ

韓国春雨はサツマイモでん粉で作られています。韓国春雨は加熱しても程よい弾力性とコシがあり、炒め物に最適です。冷めても硬くなりにくいので、さっとゆでて酢の物や和え物、タレの味がよくなじむのでサラダや煮物などに利用すると美味しいいただけます。ぜひお試しください。

材料 (4人分)		作り方
韓国春雨…100g	しいたけ…3個	①春雨は袋の表示通りに戻し、水気を切って4cmの長さ切る。 ②牛肉は細切りにし、下味用の調味料をもみ込む。 ③玉ねぎは薄切りに、にんじんは4cm幅のせん切り、しいたけとパプリカは薄切りに、にらは4cm幅に切る。 ④フライパンに牛肉を入れて中火で炒める。そこにしいたけを加え炒める。春雨を加え、水分を吸わせるようにさっと炒め一旦取り出す。 ⑤先ほどのフライパンにごま油を熱し、にら以外の野菜を入れて炒め、④を戻し入れて調味料を加え炒める。 ⑥器に盛り、白ごまをちらしたら完成。
牛肉…100g	パプリカ…1/4個	
玉ねぎ…1/2個	にら…1/3束	
にんじん…1/2本	ごま油…大さじ1	
お肉下味用		
しょうゆ…大さじ1	にんにく…1/2片	
砂糖…小さじ2	ごま油…小さじ1	
味付け用		
しょうゆ…大さじ2	酢…小さじ1	
酒…大さじ1	白ごま…小さじ1	
砂糖…小さじ2		

1人分の栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	238kcal	6.4g	8.5g	32.0g	1.2g