

手づくりを楽しむ 食と農の体験プログラム

梅の収穫と 梅ジュースづくり

旭高原で無農薬無肥料の自然栽培の小梅を収穫して酵素たっぷりの梅ジュースをつくりましょう！

- とき 平成 30年 6月 9日（土）、6月 10日（日） 雨天決行
- ところ 旭高原元気村内
- 参加費 3歳以上 300円
+材料費 1セット(梅ジュース2kg):てんさい白砂糖使用1,000円、黒砂糖・きび砂糖使用1,200円
- 持ち物 動きやすい汚れてもいい服装と靴、軍手、長靴・雨具（雨天時）、エプロン、三角巾、布巾(洗った梅をふきます)、1セットあたり 3L 程度入る容器（ふた付き）
- キャンセル 開催3営業日前までにご連絡ください。それ以降は材料費を全額お支払いいただきます。
- 10:00 元気村きらめき館受付 果樹園に移動 小梅の収穫
- 11:00 梅ジュースづくり（梅のお掃除）
梅ジュースづくり（漬け込み）
- 13:00 頃 解散

小梅 1kg500円でお分けできます。

- * 申込時に、てんさい白砂糖、きび砂糖、黒砂糖からお選びください。
- * 途中でお弁当を食べながら作業していただいても大丈夫です。
- * 材料セットの中に食事は含まれていません。
- * 小さなお子様とご一緒でも安心してご参加ください。

予約受付（平成 30年 5月 7日 午前 9時から電話で受付開始）

旭高原元気村
〒444-2843 豊田市旭八幡町根山 68-1
TEL : 0565-68-2755
HP : <http://www.asahikougen.co.jp>

