

旭高原の味



五平もち味噌& 五平もち作り

開催日 令和5年10月9日(月)、10月15日(日)

時 間 午前9時30分～午前11時30分まで
場 所 旭高原元気村
参加費 1,020円/3歳以上1人(五平もち1本付き)
材料費 960円/1セット(五平もち用味噌500ml程度)
1セットあたり、五平餅約10本分の味噌の量です。
対 象 お子様から大人まで
募集人数 抽選にて6組30名程度
持ち物 歩きやすい服・靴、飲み物(水分補給用)
持ち帰り用容器(500ml程度入る容器、ふた付き)
三角巾、ふきん、エプロン

申込期間 9月6日(水)～9月12日(火)まで
応募方法 メールもしくはFAXにて下記必要事項を明記の上、
旭高原元気村までご応募ください。
必要事項 参加希望日、ご住所、電話番号、参加者全員の氏名と年齢、
五平もち味噌材料のセット数
申込先 FAX:0565-68-2810 メール:genkimura@hm.aitai.ne.jp
当選発表 抽選結果は9月18日(月)までに
メールまたは電話にて連絡いたします。
(落選された方への連絡はありません。ご了承ください。)

五平もちの味噌って何が入っているの？

旭高原秘伝のレシピを教えちゃいます。

五平もち用味噌を作ったあと、五平もちを作ります。

タイムスケジュール

9:30 きらめき館 受付

9:45 調理スタート

10:30 味噌完成&片付け完了

10:45 五平餅作りスタート

11:30 片付け・解散

メール応募
はこちら

