

旭高原の味

五平もち味噌& 五平もち作り



開催日 令和6年10月6日(日)、10月14日(月・祝)

- 時間** 午前10時～午前11時30分まで
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 先着にて、各日6組30名程度
持ち物 動きやすい服・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
募集開始 9月14日(土)9:00から
申込方法 お電話のみ
申込先 旭高原元気村 0565-68-2755(9:00～17:00)木曜定休

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

- 9:50 きらめき館 受付
10:00 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

★キャンセルについて

- 10月6日開催分は、2日(火)、14日開催分は、11日(金)の17:00までにメールもしくはお電話にてご連絡ください。
以後キャンセル料(材料代の75%)が発生いたします。
★当日は、開催時刻10分前までに『きらめき館』にて受付をお済ませください。
★1回のお電話で複数家族のご予約はお断りいたします。
また、代理でのご予約は出来かねます。ご了承ください。