

3/2
(土)

3/3
(日)

お雛様パウンドケーキ作り

かわいいおひな様とおだり様のパウンドケーキを作ります。

事前予約

体験料 800円
開催時間 12:00～、14:00～
所要時間 60分間
できる物 1つ
定員 各回6組



アレルギー情報:小麦、乳、卵、ゼラチン

3/9
(土)

ブルーベリークッキー作り

ブルーベリーそっくりの甘酸っぱい真ん丸クッキーを作ります。

体験料 700円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 16個
定員 各回6組



事前予約

アレルギー情報:小麦、卵、乳

3/10
(日)

コーヒーゼリー作り

ぶるんとした食感のほろ苦いコーヒーゼリーを作ります。

体験料 800円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 4個
定員 各回6組



事前予約

アレルギー情報:ゼラチン



3/16
(土)

水遊園お菓子缶

カピバラのみちるガトーショコラや水遊園にいる魚たちのクッキーを焼いて、お菓子缶を作ります。

体験料 900円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 クッキー30枚ほか
定員 各回6組

NEW

事前予約

アレルギー情報
小麦、乳、卵



3/17
(日)

ジンベエザメまん作り

ジンベエザメの形をした大きなあんまんを作ります。

体験料 700円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 1つ
定員 各回6組



事前予約

アレルギー情報:小麦



3/23
(土)

3/24
(日)

うおづらゼリー作り

春の企画展「うおづら展」にちなんで、金魚のうおづらをイメージしたゼリー作り。

体験料 800円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 1つ
定員 各回6組

NEW

事前予約

アレルギー情報:
ゼラチン



3/30
(土)

光るクラゲゼリー作り

光るクラゲのグミを入れて、幻想的なおもしろゼリーを作ります。

体験料 700円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 1つ
定員 各回6組

事前予約

アレルギー情報:小麦、卵、乳、ゼラチン



3/31
(日)

レモン牛乳パルフェ作り

栃木名物「レモン牛乳」を使って、すっきり爽やかなパルフェを作ります。

体験料 750円
開催時間 10:00～、12:00～
14:00～
所要時間 60分間
できる物 1つ
定員 各回6組

NEW

事前予約

アレルギー情報:小麦、乳、卵、ゼラチン



【体験お申込方法】

- 事前予約のメニューはホームページの応募フォームからお申し込みください。(先着順・当日8:30までお申込み可能)
- 当日受付、事前予約メニューで空きがあるものは、当日9:30からインフォメーションカウンターにて、先着順で受付けております。
- 料金は味わい工房でお支払いください。
- お申し込み後のキャンセルは必ずお手続きください。

【実施場所】

おもしろ魚館2F
味わい工房

【体験上のご注意】

- 写真はイメージです。
- 体験料金は税込価格です。
- 定員に達した場合、受付を終了させていただきます。
- 所要時間は目安ですので進行状況等により前後する場合がございます。
- 記載した内容は予告なく変更する場合がございます。
- 体験メニュー受講の場合のみ、おもしろ魚館の入館料は不要です。
- 1組3名様(乳幼児含む)まで入室できます。