

# 団体利用者様向け 体験プログラム一覧

ご予約にあたって

- ・ご予約及び実施の最小人数は10名です
- ・実施希望日の1ヶ月前までにお電話でお申込みください

ご予約・お問合せ

<https://tnap.jp>

TEL : 0287-98-3055

実施場所	種類	体験名	1名あたりの 税込料金 (円)	おすすめの対象年齢					
				園児 以上	小学 低学年 以上	小学 中学年 以上	小学 高学年 以上	中学生 以上	高校生 以上
味わい工房	洋菓子	22 クッキー作り	300		●	●	●	●	●
		23 ふわふわカップケーキ作り	400			●	●	●	●
		24 クレープ作り	300				●	●	●
	和菓子	25 田舎まんじゅう作り	300	●	●	●	●	●	●
		26 こんにゃくゼリー作り	300			●	●	●	●
		27 黒むしパン作り	300				●	●	●
		28 かしわもち作り	450						●
	その他	29 ソーセージ作り	450			●	●	●	●
		30 ピザ作り	500				●	●	●
		31 花巻寿司作り	700						●

## 体験プログラムで使用するアレルギー物質一覧


	卵	乳	小麦	ゼラチン	豚肉	大豆
22 クッキー作り		●	●			
23 ふわふわカップケーキ作り	●	●	●			
24 クレープ作り	●	●	●			
25 田舎まんじゅう作り			●			
26 こんにゃくゼリー作り				●		
27 黒むしパン作り	●	●	●			
28 かしわもち作り						
29 ソーセージ作り					●	
30 ピザ作り	●	●	●		●	●
31 花巻寿司作り	●					

※特定原材料28品目中

<p><b>22</b> クッキー作り</p> <p>用意された材料でクッキー生地を作り、魚の型で型抜きしてオーブンで焼きます。</p> <p>所要時間：90分間（焼き時間含む） 料金：300円 定員：最大20名</p>	 <p>5枚</p>	<p><b>23</b> ふわふわカップケーキ作り</p> <p>用意された材料でケーキ生地を作り、型に流し入れてオーブンで焼きます。</p> <p>所要時間：60分間 料金：400円 定員：最大20名</p>	 <p>2個</p>
<p><b>24</b> クレープ作り</p> <p>用意された材料でクレープ生地を作り、フライパンで焼きます。</p> <p>所要時間：75分間 料金：300円 定員：最大24名</p>	 <p>2枚</p>	<p><b>25</b> 田舎まんじゅう作り</p> <p>用意されたまんじゅう生地に小豆餡を包んで、蒸し上げます。</p> <p>所要時間：60分間（蒸し時間含む） 料金：300円 定員：最大36名</p>	 <p>3個</p>
<p><b>26</b> こんにゃくゼリー作り</p> <p>地元産のこんにゃく粉を原料にした材料を鍋に入れ、煮立たせ後、カップに流し入れて固めます。</p> <p>所要時間：65分間（固まるまで別途20分間） 料金：300円 定員：最大24名</p>	 <p>4個</p>	<p><b>27</b> 黒むしパン作り</p> <p>材料をボウルに入れ、生地を作り、型に入れて蒸し上げます。</p> <p>所要時間：75分間（蒸し時間含む） 料金：300円 定員：最大20名</p>	 <p>20×8×5cm</p>
<p><b>28</b> かしわもち作り</p> <p>地元産の米粉を使い、蒸した生地を板で伸ばし、小豆餡を入れてかしわの葉で包みます。（4～5月限定）</p> <p>所要時間：75分間 料金：450円 定員：最大24名</p>	 <p>4個</p>	<p><b>29</b> ソーセージ作り</p> <p>専用の道具を使い、羊腸にひき肉を詰め、ポイルした後に桜のチップを使い燻製にします。</p> <p>所要時間：90分間 料金：450円 定員：最大30名</p>	 <p>5～6本</p>
<p><b>30</b> ピザ作り</p> <p>用意された材料で生地を作り、野菜やチーズをトッピングして、オーブンで焼きます。</p> <p>所要時間：70分間（焼き時間含む） 料金：500円 定員：最大16名</p>	 <p>直径15cm</p>	<p><b>31</b> 花巻寿司作り</p> <p>地元産の米を使い、桜でんぶやかんぴょうでツバキやカタツムリの模様の太巻を作ります。</p> <p>所要時間：60分間 料金：700円 定員：最大20名</p>	 <p>長さ20cm</p>

## 注意事項

### ご予約について

- ・土日祝、夏休み期間中等はご予約をお受けできない場合があります。詳しくはお電話でお問い合わせください。
- ・ マークのプログラムは雨天時のみの利用を想定したご予約が可能です（実施日前日までのキャンセルは無料です）。

### 実施内容について

- ・写真は完成イメージです。
- ・所要時間、成果品の数は目安です。実施人数等により、多少変動する場合があります。

### 料金について

- ・料金は税込価格です。
- ・実施日1週間以内の人数の変更、予約のキャンセルは有料になります。

### その他

- ・記載された内容は予告なく変更する場合があります。
- ・感染症対策等により、ご予約及び実施を中止させていただく場合があります。

# Q & A

## ■ご予約について

人数や体験プログラムはまだが決まらないが予約したい。

仮予約としてお受けできますが、実施希望日の2か月前までに本予約とならない場合は仮予約を取り消させていただきます。なお、仮予約は1団体様1体験場所につき最長半日（午前又は午後）しかお受けできません。

雨天、荒天時のみ利用する前提で予約したい。

🔹マークのプログラムのみご予約が可能です（それ以外のプログラムはお受けできません）。実施日前日までのキャンセルは無料、当日のキャンセルは有料になります。

引率者も体験できますか？

体験できます、ご予約時にお申し出ください。

## ■体験内容について

2つのプログラムを同所で同時に体験できますか？

つり池以外の体験は、同時に2つ以上のプログラムを実施できません。1つのみとなります。

## ■ご予約の変更・キャンセルについて

体験人数の変更がしたい。

実施日の1週間前までに変更フォームまたはFAXでご連絡ください（TELではお受けできません）。材料等準備の都合上、1週間以内の変更は原則お受けできません。

ホームページからのご連絡→ ご予約変更フォーム <https://forms.gle/vLJrjWwquijSgGvQA>

FAXによるご連絡→ FAX番号：0287-98-3115



体験の予約をキャンセルしたい。

実施日の1週間前までにお電話でご連絡ください（1週間以内のキャンセルは有料になります）。

## ■お支払いについて

体験料の支払い方法は？

当日の現金払い又は後日のお振込み払いによりお支払いいただきます。

## ■その他

材料だけ購入できますか？

体験することを主な目的としているため、材料だけの販売は行っておりません。

味わい工房で体験したものをその場で食べられますか？

他のご予約、感染症予防の都合上、屋外での食事又はお持ち帰りいただいております。

体験後時間を要するもの（ジェルキャンドル、こんにゃくゼリー等）はどうすればよいですか？  
ご退出いただき、展示ゾーンや園内をご利用ください。完成後、まとめてお渡しいたします。

当日までに準備しておくことはありますか？

絵を描くプログラム（和紙クラフト、絵手紙、プラ板クラフト）は予め、図案を考えておいていただくとスムーズに進行します。

味わい工房でエプロン、三角巾をご用意しておりません、必要な団体様はご用意ください。

グループ分けをしておいてください→ 創作工房 1テーブル6席 ×6テーブル

味わい工房 1テーブル最大6名 ×6テーブル

おさかな研究室 1テーブル4席 ×8テーブル