

9/14  
(土)

9/16  
(月)

## カボチャまんじゅう作り

那須烏山市特産の中山かぼちゃと、栃木県産の小麦粉を使って、こしあんのおまんじゅうを作ります。中山かぼちゃは、50年間以上地元だけで生産されてきた郷土の野菜で、7~8月ごろに出荷される生産量の少ない希少なかぼちゃです。

### 事前予約

体験料 600円  
開催時間 12:00~、14:00~  
所要時間 60分間  
できる物 3つ  
定員 各回12組

アレルギー情報:小麦



9/21  
(土)

9/22  
(日)

9/23  
(月)

## 栗あんぱん作り

たっぷりのあんことケシの実を使って、栗の形をしたあんぱんを作ります。まだまだ暑い季節が続いていますが、秋を先取り!

### 事前予約

体験料 650円  
開催時間 12:00~、14:00~  
所要時間 60分間  
できる物 2つ  
定員 各回12組

アレルギー情報:小麦、卵、乳、ケシの実



### 【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。

### 【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。 ●体験料は税込価格です。
- 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。
- 1組3名様(乳幼児含む)まで入室が可能です。