

3/8 (土) 3/9 (日) 3/15 (土)

桜満開メロンパン作り

クッキー生地を使って、桜の花が満開になったサクサクのメロンパンを作ります。春にぴったりのかわいらしいパンができます。



体験料 600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



事前予約

アレルギー情報:小麦、乳、卵

3/20 (木) 3/22 (土) 3/23 (日)

お花見だんご作り

地元産の米粉を使って、かわいいお花の団子作り。お花見なくても、お花見ができてしまいます! みたらしあんがついてきます。



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本
定員 各回12組



事前予約

アレルギー情報:大豆

3/29 (土) 3/30 (日)

黒蒸しパン作り

黒糖を使った甘い蒸しパンを作ります。お好みでナッツを入れられます。子どもから大人まで多くの人に好まれるやさしい味わいです。



体験料 450円
開催時間 12:00～、14:00～
所要時間 60分間
できる物 1つ(重さ約300g)
定員 各回12組

事前予約

アレルギー情報:小麦、乳、卵、アーモンド、カシュナッツ、くるみ

【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。