

# Shimi-Mochi

Made in Shizenkan

日本棚田百選

「榎平の棚田」のお米を使って

# 凍み餅 作りま専科



※ 画像はイメージです

2012. **2.11**(土)

参加費 お1人様 1,500円  
小学生以下 1,000円

【定員】10名さま  
～ 当日の予定 ～

- 10:00 自然観 「大地」集合
- 10:10 「凍み餅」作り体験スタート！  
(凍み餅を作ってみよう)
- 11:00 「凍み餅」調理♪
- 12:00 解散

※作った「凍み餅」はお土産として。

## ～ 自然 & 昔を知る～ 凝縮された餅の旨み

昔ながらの味「凍み餅」。素朴さが先行する食物のひとつですが、馴染みが少ない方も多いのでは…。そんな「凍み餅」を実際に作って食べてみませんか？

朝日町にある、日本棚田百選「榎平の棚田」のお米を使用して、自然の素材だけでつくられる保存食。

こどものおやつ・お茶おきにもピッタリな「凍み餅」が実はこんなに簡単に作れます。

「凍み餅」をマスターして創作料理もOK☆

お申込み・お問い合わせ



〒990-1574

山形県西村山郡朝日町白倉 745-1

TEL 0237(83)7111 FAX 0237(83)7112

ホームページ <http://www.shizenkan.jp>

Maple Syrup Made in Shizenkan

# メープルシロップ 作りま専科

2012.

3.18(日)・20(火)  
※春分の日

参加費 お1人様 2,000円

小学生以下 1,500円



～ナチュラル＆ヘルシー～

毎日の暮らしに自然のアクセント

Asahi 自然観にある豊かな自然を活かした体験メニューです。メープルシロップは雪解けの頃にしか採れない楓の木の樹液を煮詰めて作ります。そして、40リットルの樹液からわずか1リットルしか取れない貴重な天然の甘味料でもあります。今回は、「ナチュラル＆ヘルシー」をテーマに樹液の採取から調理・試食までを行います。雪の積もった林の中を、かんじきを履いて散策。楓の木から樹液を採取するところから、世界にひとつだけのメープルシロップを作ってみませんか？



～ 当日の予定 ～

9:30 ホテル自然観 集合

9:50 樹液採取に出発！！

かんじきを履いて、林の中をトレッキング。

10:50 休憩を挿みながら、樹液を煮詰めます。

11:30 メープルシロップ完成☆ 試食会♪

12:00 解散

※天候により、日程が変更になる場合があります。

【定員】 10名さま

※防寒着・長靴をご準備ください。



※ 画像はイメージです

お申込み・お問い合わせ



〒990-1574

山形県西村山郡朝日町白倉 745-1

TEL 0237(83)7111 FAX 0237(83)7112

ホームページ <http://www.shizenkan.jp>