

ゆきむら夢工房で 食の加工体験をしてみませんか



ゆきむら夢工房では、そば打ちやおやき・パン作りなどの「食の加工体験」を行っています。
ていねいな指導で、初めての方でも安心して体験できます。お気軽にお申しください(要事前予約)。

そば打ち体験



地粉を使用したそば打ち体験です。
捏ね・押し・切り・茹でまでを分かりやすく指導します。
打ったそばはその場で食べることもお持ち帰りいただく
こともできます。

料金 2,600円/1卓(4人前 材料費込)
+つゆ代(人数×100円)

おやき作り体験



信州の郷土料理でおなじみのおやき作り体験です。
野沢菜やなす、切干大根、きのこなど季節の食材を具
材におやき作りを体験します。(1週間前までにご予約ください)

料金
1~3名(20個):5,500円
3~5名(40個):10,000円
6~10名(60個):15,000円
11~15名(80個):20,000円
(材料費込み)

パン作り体験



自分で作った焼きたてのパンを食べてみませんか。
2種類のパンを作り、作ったパンは試食と持ち帰りがで
きます。
食パン、ロールパンや今話題の米粉パンなどあなたの
作りたいパンを作りませんか。(1ヶ月前までにご予約ください)

料金 1名 1,500円~ (材料費込み)

もち・みその加工



材料をお預かりし、加工を請け負います。無添加で素
材本来の旨味のある仕上がりです。

※材料はおお客様にご用意していただきます。
材料がない場合には販売も行っておりますのでご相談ください。

料金
【もち】1臼(3kg):1,000円
【みそ】
味噌仕込み 1斗:9,500円 5升:5,000円
麴だしのみ 1斗:5,000円 5升:3,000円
(12麴味噌の加工も請け負います)