



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・伸し・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

2,800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



自分で作った焼き立てのパンを食べてみませんか。

地元産の小麦粉を使った、体にやさしいパン作り

体験ができます。初心者でも安心して楽しめます。

なお、事前に予約をお願いします。

料金

1名 1,700円～(材料費込み)
4名様以上でのご参加をお願いします。

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: 10,000円 5升: 5,500円
麴だしのみ 1斗: 5,500円 5升: 3,300円
(12麴味噌の加工も請け負います)