



真田に ゆきむら夢工房に 春が来たあ～

今年の桜の開花は早く、
上田城は4月4日満開
少し遅れてゆきむら夢工房
の桜は9日に5分咲きです。
真田の郷が桜色に染まるの
も もうすぐです。



ゆきむら夢工房 裏の土手
令和8年 4月9日 撮影

もうすぐ GW

この機会にぜひ、ご家族やお友達と
ゆきむら夢工房 **食の加工体験** はいかがですか

事前予約、お問い合わせなど、お気軽にお電話ください。なお、おやき・パン作り
体験は1週間前までのご予約でお願いいたします。お電話お待ちしております。



そば打ち 1卓 2,800円(4人前材料費込)
+つゆ代 100円×人数

お子さま連れのファミリーやご友人とのグループでの体験は、
楽しくわかりやすく手ほどきをします。また、そば打ちの腕を
磨きたい方には、打ち方のコツを丁寧に指導します。ご自身の打った
そばは、茹でたてで最高に美味しく食べていただける体験です。



おやき作り

20個：5,500円
40個：10,000円
60個：15,000円
80個：20,000円
(材料費込)

郷土食であるおやきは色々あれど、
体験ではふっくら柔らかな生地の
蒸したおやきを作ります。

中の具材は、野沢菜、なす、
切干大根、きのこなど地元野菜
を使った、真田のお母さん直伝の
素朴でやさしい味。ホカホカの作りたておやき
をほおばると誰もが笑顔になる体験です。



パン作り 1名 1,700円～ (材料費込)

4名様以上でのご参加をお願いします。

信州産の小麦粉を使い、食べごたえのある大きなチーズパン、
ちびっ子に人気のウィンナーパンや地元のくるみ入りのパンなどを作ります。
業務用の本格的なオーブンで一気に焼き上げる手作りのパンは最高！楽しく
作って、焼きたてを味わって、お持ち帰りもいっぱい体験です。



ゆきむら夢工房

そば処
真田の里

開店
11:00

5月：GW そば処営業日

4月から今期営業開始

土・日・祝日
営業しています

みんな食べに来てね〜



4月				5月		
日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

印が営業日です。

5/2 (土) ~ 5/6 (水) は食数を増やして、皆様のお越しをお待ちしております。

売店にアルクマグッズ登場！

この春、新商品のアルクマグッズコーナーを新設。マスコット・ポシェット・コインケース・キーホルダー・キッズ靴下・ペンセットなど、キュートなアルクマ商品がいっぱい！

今SNSで人気の「めい撮り」ってご存知ですか？
「めいぐるみ」+「撮影」で「めい撮り」
アルクママスコットはお出かけ先でのめい撮りにピッタリ。

アルクマ大好き♥というあなたのご来店をお待ちしております。



上田市民限定チケット

QRチケットでのお買い物OK

4月15日～

売店でご使用いただけるのはスマホでのデジタルチケットのみとなります。紙チケットは使えませんので、ご注意ください。

そば打ち講習会 全5回が終了

受講者の皆さんが真剣に、丁寧な手つきでそばを打つ姿が印象的でした。また、「先生の教え方がいい。」と嬉しいお声もいただきました。受講した古市さんに感想を寄せていただきました。

そばを自分で打つことが出来るようになれば、地域の文化を知れる事でもあり、また、身内にそば好きがいるので、今までは店に行かないと食べれなかったそばを年末などに自分で打てるようになることが楽しみになりました。

今後も続けられればと考えます。ご指導ありがとうございました。



今期のみそ仕込み 終了

皆様の御影で、今年も無事に味噌作りが終了いたしました。有かヒクニユの味噌は、物価高でもあり米豆、塩も高なりと、はら良いかと心配して、スタッフが方々から自家米も提供して頂きました。あ、味噌はな〜れと、心を込めて作業してました。新そば茶には、あ、あ、あ、味噌が提供できると、思っています。



みそ部会 会長 滝原さん