



アグリ工房まあぶ

加工実習メニューのご案内

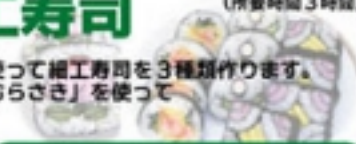
「アグリ工房まあぶ」では、深川産農畜産物を使う、こだわりの加工実習メニューを用意しています。おいしい深川産農畜産物の話から、作り方まで「まあぶインストラクター」が指導します。グループ・サークルで、好きな日・時間帯で申し込むことができます。ぜひご利用ください。

太巻き細工寿司

(所要時間3時間)

深川産の「ななつぼし」を使って細工寿司を3種類作ります。着色はせず、黒米「きたのむらさき」を使って細かな模様を作ります。切り口がうめ・ぶどうなどかわいい絵柄になります。

1,800円 / セット (太巻き11cm×3本)

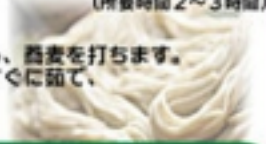


そば

(所要時間2~3時間)

深川産の蕎麦粉「きたわせ」を使用し、蕎麦を打ちます。蕎麦は時間が命！打ち立ての蕎麦をすぐに茹で、ザル蕎麦で食べることもできます。つゆも本格的かつおだし！

1,500円 / セット (3~4人前 おそば・わさび・つゆ付)



パン

(所要時間2~3時間)



深川産「ハルヨコイ」の小麦と一己MOMO工場のしぼりたての牛乳、音江の増田農園のこだわりの自然卵を使ってロールパンを作ります。

4,400円 / (ロールパン約120個)

スポンジケーキ

(所要時間2時間)

音江の農園の卵、一己の牧場直送牛乳を使ってしっとりスポンジケーキを作ります。

*完全に冷えるまで時間がかかるのでデコレーションはご自宅どうぞ。

1,300円 / セット (15cm×2個)



米パンとお米のシフォン

(所要時間3時間)

シフォンケーキを焼いている時間にパンを作ってしまうお得なメニュー。

5,500円 / セット (ロールパン100個・シフォン18cm×2個)



お米のシフォン

(所要時間2時間)

深川産米の米粉と音江の農園の卵を使用しベーキングパウダーを使わずに、メシンの力でふっくら焼きあげます。ふわふわなのに、しっとり！もちもち！

1,300円 / セット (15cm×2個)

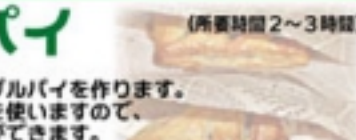


アップルパイ

(所要時間2~3時間)

深川産りんごを使ってアップルパイを作ります。パイ生地は出来合いのものを 사용합니다ので、どなたでも簡単に作ることができます。

1,200円 / セット (10cm角×6個)



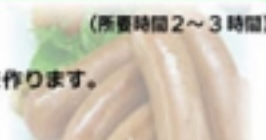
ソーセージ

(所要時間2~3時間)

道産ポークを使い無添加ソーセージを作ります。ジューシーな味付けですが、出来たてを食べたらそのおいしさに驚くこと間違いなし！

*通常メニューでは焼製は行いませんが希望の場合はご相談ください。(プラス2時間)

1,500円 / セット (500g)



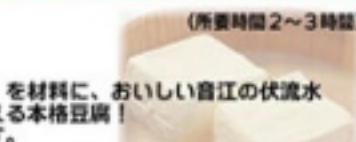
豆腐

(所要時間2~3時間)

深川産の大豆「ゆきびりか」を材料に、おいしい音江の伏流水で作る豆腐は豆の味を味わえる本格豆腐！懐かしいやさしい味がします。

*おからももちかえることができます。前日に仕込むため当日のキャンセル不可。

2,000円 / セット (約20丁)



アイスクリーム

(所要時間1~3時間)

牧場直送の牛乳を使用したコクのある深い味わいのアイスクリーム。とっても簡単に作れますので、お子様から、大人の方まで楽しめます♪

1,000円 / セット (4人前)



レシピを見ながら簡単に作ることができます。材料の中には収穫の時期により用意できない場合もありますので申込み時に確認してください。材料費については人数ではなくセットでの料金となります。また、実習された方には温泉を利用する場合入館料の割引(通常大人500円のところ450円)があります。ぜひご利用ください。

利用できる日時 *1日1グループ

- ① 9時30分~12時30分 (毎日)
- ② 13時30分~16時30分 (毎日)
- ③ 18時~21時 (水曜日のみ)

人数

小学生以上、20人までのグループ・サークルとします。小学生は保護者等大人が同伴してください。20人以上の団体につきましては、別途問い合わせください。

用意するもの

- エプロン
- 帽子(三角巾、調理用)



*利用する日の1週間前までに「まあぶ」フロントに直接、または電話等にて申し込みください。