

# まあぶの加工実習メニュー

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各種ご用意しております。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」が指導いたします。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。

※利用する日の1週間前までに「まあぶ」フロントに直接、または電話などにてお申し込みください。



～8セットまで

## そば

所要時間

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、ざる蕎麦で食べることもできます。つゆも本格的かつおだしです。

料金 2,200円 セット (3～4人前 ネギ・つゆ付き)



約80個まで増量可能

## パン

所要時間

3時間

北海道産「春よ恋」の小麦と音江町増田農場こだわりの自然卵を使ってロールパンを作ります。

料金 5,500円 3kg (ロールパン約120個)



～3セットまで

## 豆腐

所要時間

3時間

深川産の大豆「ゆきほまれ」を材料に、おいしい音江の水で作る豆腐は豆の味を味わえる本格豆腐！なつかしいやさしい味がします。

料金 2,800円 セット (約20丁)



シフォンは8個まで、米パンは約80個まで増量可能

## 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。

※深川産の米粉を使用しています。

料金 6,500円 セット (ロールパン120個・シフォン15cm×2個)



～10セットまで

## ソーセージ

所要時間

3時間

道産ポークを使い無添加ソーセージを作ります。シンプルな味付けですが、出来立てを食べたら、そのおいしさに驚くこと間違いなし！

料金 2,400円 セット (500g)



～5セットまで

## 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家の卵を使用しベーキングパウダーを使わずにメレンゲの力でふっくら焼き上げます。ふわふわで、しっとり！もちもち！

料金 2,700円 セット (15cm×2個)



～8セットまで

## アイスクリーム

所要時間

2時間

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、お子様から大人のかたまで楽しめます。

料金 1,600円 セット (4人前)



～16セットまで

## アップルパイ

所要時間

2時間

深川産リンゴ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使用しますので、どなたでも簡単に作ることができます。

※時期により深川産ではない場合があります。

料金 2,300円 セット (10cm角×6個)



4セット以上8セットまで

## 太巻き細工寿司

所要時間

3時間

深川産「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つくります。切り口が梅・バラなどかわいい絵柄になります。

料金 2,100円 セット (太巻き11cm×3本)



～5セットまで

## スポンジケーキ

所要時間

2時間

音江町増田農場こだわりの自然卵を使用ししっとりスポンジケーキをつくります。

料金 2,400円 セット (15cm×2個)

・利用できる日時 / ①10時～13時 (毎日) ②14時～17時 (毎日) ③18時～21時 (水曜日のみ)

・用意するもの / エプロン、帽子 (三角巾、調理用)

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、別途問い合わせ下さい。





## オニオンブッド

4,000円

1セット2人分直径7cm×6個

～8セットまで

米粉でこねた生地成形時に  
生の玉ねぎとベーコンを巻いたパンです。

米粉と玉ねぎの甘さとベーコンが相性よく食欲をそそります。

所要時間2時間



## リンゴティラミス

4,000円

1セット2人分グラス2個

～8セットまで

バターソテーした角切りりんごを敷き入れたティラミスです。  
りんごの食感と酸味を活かしたスイーツです。

所要時間2時間

濃厚ブルーベリー  
チーズテリーヌ

4,000円

セット2人分18cm1個

～8セットまで

ブルーベリーをたっぷり混ぜ込んだ、  
ふんわりとした口当たりのなめらかなチーズテリーヌです。

所要時間2時間

じゃが芋と  
コーンのガレット

4,000円

1セット2人分2枚

～8セットまで

そば粉の生地を薄く焼き、三角のガレットを作ります。  
香ばしいじゃが芋や玉ねぎの甘みなど、  
深川産の野菜を存分に味わえるガレットです。

所要時間2時間

## 料理研究家 坂下美樹先生開発メニュー



## 苺のクランブルケーキ

米粉をケーキ生地と上掛けのクランブル生地両方に使用。  
苺の酸味がケーキによく合います。  
混ぜるだけで簡単にできます。

家に帰っても  
作りやすい!!

料金4,000円  
所要時間3時間

＋ どちらかのパン1品をお選びください



## 黒米のフォカッチャ

炊いたご飯をくわえることでもちり食感。  
黒米のプチプチ感も楽しめます。

or



## りんごとクリームチーズのリュスティック

ボウルやタッパーで混ぜるだけで  
生地を作るので、失敗なく作ることができます。



坂下美樹先生

