

いちごの国 伊豆の国!

いちご ジャム作り 体験

「紅ほっぺ」は、
適度に酸味があつて
ジャム作りにはぴったりのイチゴです。

■紅ほっぺ使用

■産地特産

新鮮な旬のいちごを使い、
添加物なしの体にやさしく
ておいしいジャムを作りま
しょう。

ジャム作り の工程



1 エプロンをして、3~4人
で一組のグループになつて
いただきます。



2 お好みの甘さを決
め、いちごをつぶ
します。※つぶの感を
味わいたい場合は、粗くつ
ぶします。



3 火にかけて煮込み
ます。



4 焦げないようにかき混
ぜながら、あくをてい
ねいに取ります。



5 砂糖を混ぜて煮込み
ます。最後にレモン
をひと絞り。



6 出来上がったら、熱い
ままビンに移します。
冷やせば一人2ビンの
手作りいちごジャムの
完成です。



期間 2020
2/1 ⇒ 4/28

料金 2/1~2/28...1,850円(税込)

3/1~3/31...1,750円(税込)

4/1~4/28...1,550円(税込)

●出来上がりいちごジャム2瓶付

所要時間：約1時間15分

開始 / 1回目 10:00~
2回目 14:00~

場所：蔵屋鳴沢 / レストランほむら

レストランでのお食事もご予約承ります。
(団体用昼食コース、¥1,500~)

10名様以上~
要予約

1週間前までにお電話にて
ご連絡ください。

出来上がりをお持ち帰り!

添加物なし!
いちごジャム2瓶
(1本約150g)



●お申し込みは下記までお電話で

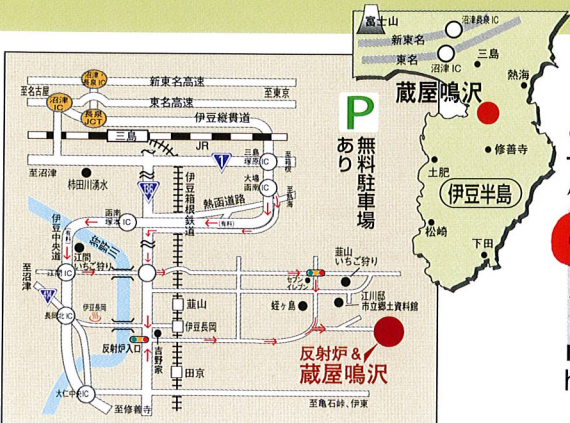
反射炉の刻



株式会社 蔵屋鳴沢
〒410-2113
静岡県伊豆の国市中272-1
(葦山反射炉すぐヨコ)
TEL055-949-1208 (代)
FAX 055-949-5022

http://www.kuraya-narusawa.co.jp

蔵屋鳴沢 検索



Restaurant HOMURA
ご案内

月~金 / 11:00 ~ 15:00 (14:30)
土・日・祝 / 10:00 ~ 21:30 (20:30)

- 自家製クラフトビール醸造販売
- 網焼料理 / 無煙ロースター使用
- 車イス対応トイレ
- 車イス対応駐車場2台
- 貸出し用車イス2台あり

オーダーストップ

- 無料駐車場有り
- 客席数 200席