

## 『松阪農業公園ベルファーム』体験講座一覧表（団体様用）』

2018.6.11

	講座名	講師名	内 容	所要時間	料 金	最少	最大	持ち物
1	季節のタルト作り	ベルファーム スタッフ	旬の食材と園内の「ガーデンカフェ ルーベル」で人気のタルトと同じ材料を使って、本格的なタルトを作ります。（見学のみは不可。一人一台を製造。タルトは持ち帰り） ※フルーツは季節により異なります。	180分 ※途中休憩 60分あり	φ 10.5cm 1,296円  φ 18cm 2,700円	4名	50名  40名	エプロン 三角巾 手ふき
2	季節のジャム作り	ベルファーム スタッフ	季節の食材を使用したジャム作りとできたてジャムの試食をしていただきます。 一人一瓶約140gの持ち帰り付きです。 ※食材の都合により、開催出来ない時期がございます。ご了承ください。	50分～80分	1,296円	4名	*70名	
3	松阪牛肉味噌作り	ベルファーム スタッフ	地元特産「松阪牛」や手づくり味噌、地酒などを使った肉味噌作りです。 一人一瓶約140gの持ち帰り付きです。	50分～80分	1,620円	10名	*70名	
4	松阪牛の 手づくりウインナー	ベルファーム スタッフ	手間暇をかけ、二度挽きした、世界に誇る松阪牛合挽きミンチを使用して、松阪牛の甘みが凝縮された、最高級ウインナーにチャレンジしてみましょう！（見学のみは不可。ウインナーは約8本の持ち帰り。）	120分前後	1,836円	4名	40名	
5	松阪牛の 手づくり肉まん 《11月～3月開催》	ベルファーム スタッフ	県産小麦と二度挽きした松阪牛の合挽きミンチ、松阪産原木椎茸を使った、ご当地肉まん作りです。（見学のみは不可。肉まんは2～3個の持ち帰り。）	90分前後	1,620円	4名	40名	
6	松阪牛&旬野菜の ピザ作り 《4月～10月開催》	ベルファーム スタッフ	生地は三重県産小麦、野菜は松阪産の旬野菜を使用して、世界に誇る松阪牛をトッピングした、ご当地ピザ作りです。 （見学のみは不可。ピザはその場でお召し上がり頂きます。）	90分前後	1,620円	4名	40名	
7	松阪茶の シフォンケーキ作り	ベルファーム スタッフ	風味豊かな松阪茶葉の粉末を生地に練り込み、シフォンケーキを焼きます！（見学のみは不可。φ15cmのシフォンケーキを持ち帰り。）	90分～120分	1,188円	4名	30名	

上記の体験講座につきましては

※材料などの手配のため、予約は5日前までをお願いします。

※火気や刃物を使用するため、小学生以下の方は保護者同伴でお願い致します。

8	ハーブ石けん作り	ベルファーム スタッフ	石けん素地を粘土のようにこねて形を作ります。園内のイングリッシュガーデンで育てたハーブを飾ったり、食紅で色を付けたりして、オリジナル石けんを作ります。 （30g程度の石けん3～4個を持ち帰り。4日～5日の自然乾燥が必要。）	60分前後	1,188円	4名	*64名	手拭き
---	----------	----------------	--	-------	--------	----	------	-----

\* 体験部屋の都合上、開催できない場合がございますのでご了承ください。

\*…2部屋開催

\* 1団体様、1講座でお願い致します。

\* 各講座とも、内容によって料金に変更になる場合がございますので御了承ください。

\* 到着時間が遅れる場合、お部屋の都合上、次のご予約のお客様の関係で、講座が開催できない場合がございますのでご了承ください。