

『松阪農業公園ベルファーム』体験講座一覧表（団体様用）』

2018.9.25

講座名	内 容	所要時間	開始時間	料 金	最少	最大	持ち物
1 季節のタルト作り	旬の食材と園内の「国産小麦のパンとスイーツのお店 やさい畑」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	10:00～12:00	直径10.5cm 1,296円 直径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	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	10:00～13:30	1,296円	4名	70名 /2部屋 開催	
3 松阪牛肉味噌作り	地元名産「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	10:00～13:30	1,620円	10名	70名 /2部屋 開催	
4 松阪牛の手づくりウインナー	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	10:00～13:00	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》	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	10:00～13:30	1,620円	4名	40名	
6 松阪牛 & 旬野菜のピザ作り	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。）	100分前後	10:00～13:30	1,620円	4名	40名	
7 松阪茶のシフォンケーキ作り	三重県産小麦に風味豊かな松阪茶葉の粉末を入れて、シフォンケーキを焼きます。 （見学のみは不可。直径15cmのシフォンケーキを持ち帰り。）	90分～120分	10:00～13:00	1,188円	4名	30名	
8 松阪茶のどら焼き作り	三重県産小麦に風味豊かな松阪茶葉の粉末を入れて、どら焼きを作ります。 （見学のみは不可。3個のどら焼きを持ち帰り。）	60分前後	10:00～13:30	1,188円	4名	56名 /2部屋 開催	
9 ハーブ石けん作り	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	10:00～13:30	1,188円	4名	64名 /2部屋 開催	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。まずはお電話にて空き状況をお問合せください。

* 材料手配のため、予約は5日前までをお願いします。

* 見学のみは不可となっておりますが、未就学児の見学入場はしていただけます。その場合、火気や刃物に十分注意していただくようお願い致します。

* 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。