

伊豆の国 韮山

いちごジャム 作り体験

韮山特産
「紅ほっぺ」使用!

「紅ほっぺ」は、適度に酸味があって
ジャム作りにはぴったりのいちごです。

10名様以上~
要予約

3日前までに
お電話にて
ご連絡下さい。

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。

期間 2/1~4/28

料金 2/1~2/28 <1,700円> (税込)

3/1~3/31 <1,600円> (税込)

4/1~4/28 <1,400円> (税込)

●エプロン付き

所要時間 約1時間15分

体験開始時間 ① 10:00 ② 10:30 ③ 11:00

※お好きな時間を
お選びください。

④ 13:30 ⑤ 14:00 ⑥ 14:30

(地ビールレストランでのお食事も併せてご利用ください。)

場所 網焼きレストラン



できあがり
いちごジャム
2瓶付
(1本約150g)

無添加!

体験コースの
製作工程



1 エプロンをして、
4~5人で一組のグル
ープになってい
たください。



2 お好みの甘さ(砂糖の分量)を
決め、いちごを適当に潰します。
※いちごの形を残してつぶすお感を味わい
たい場合は、潰し方を粗くします。



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、あくを丁寧に取り
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
まま瓶に移します。

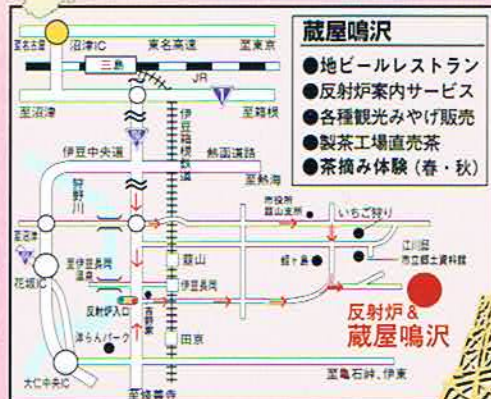


7 冷やせば一人2瓶の手作
りいちごジャムの完成
です。



期間中のおすすめイベント

- つるし飾り雑展
当店特別展示場 5/11まで ●入場無料
- 韮山イチゴ狩り(5/6まで)



【無料駐車場/100台収容】

●お申し込みは下記までお電話で



(株)蔵屋鳴沢
〒410-2113 伊豆の国市中272-1
(韮山反射炉入口正門)
TEL 055-949-1208(代)
FAX 055-949-5022

http://www.kuraya-narusawa.com