

# 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 <1,800円> (税込)

(H26年 3/1~3/31 <1,700円> (税込)  
4月より)

4/1~4/28 <1,500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!

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.co.jp

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  
ただきます。



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つぶ感を味わ  
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。

