

家族で楽しむ、 和菓子作り体験！

開催時間
9:00～16:30

※月曜定休
希望日の2日前までにお申し込みください。

1人 **1,200円**

体験時間：約60分

対象年齢：5歳から

※2名～5名まで。



日本の伝統的なスイーツ「和菓子」。
本格的な“上生菓子”作りの体験を！



二本松名物『玉羊羹』が人気です！

株式会社 御菓子処 日夏

地元福島産の食材を使用し、手間を惜しまないお菓子作りをしています。ぜひ旬のお菓子を味わいにお越しください。

〒964-0905 福島県二本松市本町1-203

JR 二本松駅より徒歩約5分・駐車場完備

営業時間 8:00～19:00 年中無休

<http://okasidokoro-hinatsu.com>

お申し込み
お問い合わせ

にほんまつ観光協会

☎0243-24-5085 営業時間 9:00～17:00

株式会社 御菓子処 日夏

☎0243-22-0063

和菓子作り体験の流れ

○本格的な“上生菓子”を和菓子職人と一緒に作ってみよう！

STEP ①



白衣またはエプロンに着替えて、手洗いをします。

STEP ②



職人の実演を見て、段取りを確認します。

STEP ③



まず皮を広げてから、餡が潰れないように丁寧に包み込みます。

STEP ④



形をきれいに整えます。

STEP ⑤



形を整えたお菓子を、型枠に入れます。

STEP ⑥



型枠を重ねて、しっかり押さえます。

STEP ⑦



型枠から取り出して、形を整えます。

STEP ⑧



飾り付けをして、完成！

二本松名物“玉羊羹”の食べ方、教えます！



玉羊羹の入ったゴム皮風船の結び目をしっかりと指で摘みます。



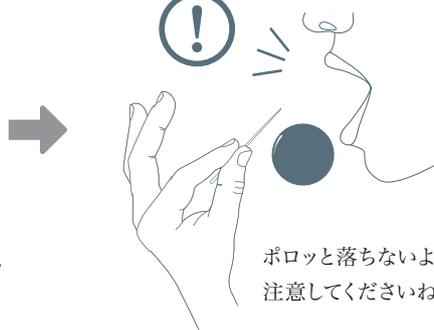
表面のゴム皮を、楊枝の先でプチンと刺します。
この時、躊躇してはいけません。



するとゴム皮がプルンとむけて、中の羊羹だけが楊枝に刺さって出てきます。



楊枝に羊羹を刺した状態で、さあ、いただきます！



ポロッと落ちないように、注意してくださいね。

