

○演目は中止・変更になる場合があります。 ○お昼を挟んだ体験は昼食をお持ちください。

○体験者・引率者以外の同伴・入室はできません。

施設名	シリー名	演目名	種別	実施月	内 容	実演時間	体験時間	定員	体験費用	備 考
菓子の店		よもぎ餅	予約 体験	4月	職人の指導により、手作りのよもぎ餅を作ります。5個持ち帰れます。	体験者がいない場合は 実演	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	1,200円	締切:各回開始10分前 対象:小学3年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器持参。 体験日:4月11・12日
		柏餅	実演 予約 体験	4月	職人の指導による本格的な柏餅作りです。5個持ち帰れます。		10:30~12:00 2時間 13:30~15:30	10人	1,300円	締切:開始30分前 対象:小学3年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器持参。 体験および実演日:4月25・26日
		水羊羹	予約 体験 ◎	6月	職人の指導による本格的な水羊羹作りです。味は小豆と抹茶の二種類を作ります。5個持ち帰れます。	—	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	各回 10人	1,000円	締切:各回開始10分前 対象:中学生以上。 その他:エプロン・三角巾・マスク持参。 体験日:6月20・21日
		いもようかん	予約 体験 ◎	10月	職人の指導により本格的ないもようかんを作ります。持ち帰れます。	—	2時間 10:00~12:00 13:30~15:30	10人	1,000円	締切:各回開始10分前 対象:中学生以上。 その他:エプロン・タオル・三角巾・マスク・容器持参。 体験日:10月25日
		昔ながらの カステラ焼き	実演 予約 体験 ◎	12月	銅製の型に生地を流し、炭火で昔ながらのカステラを1本焼き上げます。持ち帰れます。	12月16日 11:00~11:30 14:00~14:30	12月17~19日 1時間15分 9:45~11:00 11:15~12:30 14:00~15:15	各回 2人	800円	締切:12月1日 対象:小学5年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 その他:エプロン・タオル・三角巾・マスク持参。 実演日:12月16日 体験日:12月17~19日
		菓子の基本 (つぶ餡作り)	予約 体験 ◎	12月	和菓子の基本となる餡を煮ます。また、つぶ餡を使ったお菓子も作ります。持ち帰れます。	—	4時間 10:30~14:30	12人	1,300円	締切:開始10分前 対象:中学生以上。 その他:エプロン・三角巾・マスク持参。 体験日:12月5・6日
		桜餅	実演 予約 体験 ◎	2月	職人の指導による本格的な桜餅作りです。5個持ち帰れます。		10:30~12:00 2時間 13:30~15:30	12人	1,400円	締切:開始10分前 対象:小学3年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器持参。 体験および実演日:2月20・21日
		牡丹餅	実演 予約 体験 ◎	3月	職人の指導による本格的な牡丹餅作りです。5個持ち帰れます。		10:30~12:00 2時間 13:30~15:30	12人	1,400円	締切:開始10分前 対象:小学3年生以上。 小学生は引率者の補助が必要。 その他:エプロン・三角巾・マスク・容器持参。 体験および実演日:3月6・7日

#は外部講師による演目です。 ★は新規演目です。 ◎は予約時に抽選を行います。