

富士山の湧き水で育てた柴崎養魚場のニジマスと
山梨のブランド豚「ワイン豚」で作る
「簡単燻製づくり体験」参加者募集

「森と湖の楽園」は、キャンプ場を中心に、森というフィールドで野外体験やモノづくり体験を楽しむ場所です。

手軽に短時間で出来る燻製づくり体験をやってみませんか？

燻製器を使わなくても、身近なものを使って出来ることをご存知ですか？

今回は、ドラム缶、フライパン、ダッチオーブンを使います。

ベーコン、ニジマス、卵など、めちゃくちゃ美味しいですよ～！！

短時間で作る燻製なので本格的にはいきませんが、手軽に出来るので、BBQ やキャンプの時に作れば、尊敬の眼差しがあなたに！！

この機会にマスターしてみませんか？

記

日時	2010年6月27日(日) 10:00～15:00
場所	山梨県南都留郡富士河口湖町小立 5606 「森と湖の楽園」
集合場所	「森と湖の楽園」校舎前 9:50
対象	小学生以上
料金	1人 3,500円(当日受付にて現金でお願いします)
料金に含まれるもの	参加料 入園料 材料代 昼食代
持物	マイ箸、マイ皿、マイ食器、ゴム手袋
アクセス	河口湖ICより車で約10分 河口湖駅からタクシーで約10分 詳細はホームページでご確認ください。
申し込み	・電話かメールにて申込書を申請してください。 ・必要事項を記入の上、FAXかメールでお申し込み下さい。 ・電話かメールにて、申し込み手続き完了の連絡をさせていただきます。

お問い合わせ先

自然暮らし体験村「森と湖の楽園」

〒401-0302 山梨県南都留郡富士河口湖町小立 5606

TEL:0555-73-4116 FAX:0555-73-4120

ホームページ <http://www.workshopresort.com/>

E-メール kouza@workshopresort.com