

# あんずのジャム & シロップ漬け作り 体験



日本一のアんずの里で  
収穫したあんずで  
ジャム・シロップ漬けを  
作りませんか？

場所 **あんずの里観光会館**

千曲市大字森 1406-1 TEL 026-272-0114

2019年 **実施日**

**ジャム作り** **シロップ漬け**

6月20日(木)～7月上旬予定

あんずの生育状況によって変動することから、実施日の決定、予約の受付開始は5月27日(月)よりとさせていただきます。実施日は、信州千曲観光局のホームページまたは、お電話にてお問い合わせください。

実施日初日からは「あんずの里観光会館 TEL 026-272-0114」にて、お申し込みを承ります。



**お申し込みは、体験希望日前日の午後3時までにお申し込みください。**

詳しくは裏面をごらんいただき、お問い合わせください。

お問い合わせ・お申込み

一般社団法人 **信州千曲観光局** TEL.026-261-0300

FAX026-261-0350 メール info@chikuma-kanko.com

# あんずジャム&シロップ作りのご案内

6月20日(木)～7月上旬予定

	ジャム作り	シロップ作り
日程	詳細は5月27日(月)に発表いたします。	
時間		
所要時間	1コース、約60分	1コース、約30分
参加料	材料費、講師料込み 1,700円(1kg) (あんずの実1kg追加ごとに1,700円)	
詳細	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 1人上限 3kgまででお願い致します。</li><li>○ 1kgで、約3瓶分です。</li><li>○ 瓶は直径7.5cm、縦 5.5cm、225ccです。</li><li>○ 砂糖400g～800g(お好みにより)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 1人上限 3kgでお願い致します。</li><li>○ 1kgで、約3瓶分です。</li><li>○ 瓶は直径7cm、縦10cm、450ccです。</li></ul>

※ コンロは4つございます。

※ ジャムの作りの体験は、1つのコンロで3kgまで作ることができます。

※ 複数人のグループでのご予約は、一つのコンロ、または別々のコンロで作るかを申込み時にお伝えください。

※ 旅行会社が行うツアー参加中にご予約の際は、前後のスケジュールにご留意ください。

お問合わせ・お申し込み

**TEL.026-261-0300**

FAX 026-261-0350 メール [info@chikuma-kanko.com](mailto:info@chikuma-kanko.com)