

第2回

お餅つき体験会



のご案内

昨年、大好評いただきました“お餅つき体験会”を今年も下記の通り開催することになりました。

昨年ご予約いただきましたお客様からは・・・

『つきたてのお餅はツヤがあって美味しい。買ったお餅とは全然違う』

『なかなか体験できない事を経験させてもらい楽しかった』

『来年も開催してほしい。楽しみにしています』

など、たくさんの嬉しいお言葉をいただきました。

今年も昨年同様、地元農家さんの協力を得て、本格的な杵と臼で、葛城山麓の天然水で育てたもち米を使用しお餅にさせていただきます。

是非、この機会に皆様ご参加、お申込み下さいますようお願い申し上げます。

平成25年12月28日（土）

AM 9：30～ ※30分間隔（雨天決行）

1升〈1.4kg〉 2000円

（1家族2升まで）

※持ち帰り用の容器はお客様にて持参ください。

先着80名様 完全予約制

地元農家さんが育てた朝採り野菜などの販売も致します。



ご予約・お問い合わせは

料の宿3御 **かつぎの森**

TEL 0745-69-6921

