

Maple Syrup Made in Shizenkan

好評につき「第2弾」!

メープルシロップ 作りま専科

2013. **3.23**(土)

参加費 お1人様 2,000円
小学生以下 1,500円



～ナチュラル&ヘルシー～

毎日の暮らしに自然のアクセント

Asahi 自然観にある豊かな自然を活かした体験メニューです。メープルシロップは雪解けの頃にしか採れない楓の木の樹液を煮詰めて作ります。そして、40リットルの樹液からわずか1リットルしか取れない貴重な天然の甘味料でもあります。今回は、「ナチュラル&ヘルシー」をテーマに樹液の採取から調理・試食までを行います。雪の積もった林の中を、かんじきを履いて散策。楓の木から樹液を採取するところから、世界にひとつだけのメープルシロップを作ってみませんか？



～ 当日の予定 ～

- 9:30 ホテル自然観 集合
- 9:50 樹液採取に出発!!
かんじきを履いて、林の中をトレッキング。
- 10:50 休憩を挿みながら、樹液を煮詰めます。
- 11:30 メープルシロップ完成☆ 試食会♪
- 12:00 解散

※天候により、日程が変更になる場合があります。

【定員】 10名さま

※防寒着・長靴をご準備ください。



※ 画像はイメージです

お申込み・お問い合わせ



〒990-1574

山形県西村山郡朝日町白倉 745-1

TEL 0237(83)7111 FAX 0237(83)7112

ホームページ <http://www.shizenkan.jp>