

ダブルで山梨の郷土食を体験！

所要時間
90分

ほうとう・味噌作り体験

【期間】 11月上旬～5月下旬 **3,000円(税込)**

【内容】

- ① ほうとう作り体験(体験して食べるコース)
- ② みそ作り体験(約500gのみそが作れます)

※冷暗所に保存していただき、約6ヵ月位で召し上がれます



ほうとう

山梨県の代表的な郷土料理で、小麦粉を練って平らに切った幅広の麺を、甲州味噌仕立ての汁でかぼちゃや根菜などの具材と一緒に煮込んだものです。ほうとう麺を手作りしてオリジナルのほうとうにできます。



甲州味噌

山梨県の郷土食で、米麴と麦麴の両方を使って仕込む「合わせ味噌」でまろやかな味わいと風味豊かな香りが特徴です。山梨の郷土料理である「ほうとう」によく使われます。

御坂農園グレープハウス 担当：上野・後藤

山梨県笛吹市御坂町夏目原656-1

TEL：055-263-3111 FAX：055-263-6461