



世界でひとつだけの 干しいもをつくりませんか？

茨城県ひたちなか市阿字ヶ浦に
干しいもづくり体験のできるスペースが誕生しました。

[MAKE HOSHIIMO YOURSELF]

干しいもづくりの工程

〈皮むき→スライス→並べる〉を行っていただき、
その後、弊社でお預かりして、機械乾燥と干し仕上げにて
約2週間後に干しいもとしてお手元にお届けいたします。



■干し芋の美味しい食べ方



- 第1位：やっぱりNo.1は、そのまま食べる
- 第2位：焼いて食べる
- 第3位：てんぷらにして食べる
- その他：牛乳と一緒に、チーズと一緒に、ブランデーのおつまみに etc.

◆手作り干し芋教室：先着24名様、1名につき3,500円

※ご家族様の追加の場合は1名につき+2,500円（親子二人なら6,000円、夫婦でも6,000円で楽しめます）

＞お子様だけの参加で親御さんは付き添い（この場合はお子様の参加料のみ）も可能です。

※干しいもの歴史等の座学30分の干しいも作り+作業60分、合計90分となっております。

＞出来れば干し芋の歴史も聴いて頂きたいですが、最悪、作業からの参加でも結構です。

※さつまいも5本で干しいも200gで3袋程度の出来上がり、2週間後を目安にご自宅へお送りする形となっております。＞通常で買うよりも、お得になっております。しかも自分の手作りとなると最高です。