



ジャンル：食べ物 地域：豊田加茂
本格ハム、ウインナー、アイスクリーム



手作り工房 山遊里



手作り工房 山遊里

特色

おいしいウインナー、本格ハムをどうぞ。

本文

三河産の豚・鶏肉を使用し、「食べ物の香り」を魅力的に発信するハム・ソーセージ工房は、手作り体験が人気です。
また、自社のソーセージを米粉のナンに乗せた「米ナンドッグ」¥300など、テイクアウトの軽食メニューや、地元の素材をふんだんに使ったジェラートアイスもあります。

提供時期

休日：水曜（水曜が祝祭日の時は翌日）及び年末年始
営業時間：10時～17時

メニュー値段

○ウインナーづくり体験〔定員36名〕 ※10名以上は、事前予約が必要です。

午前10時、正午、午後2時の3回、所要時間：約1.5時間～2時間

1kgコース（2～3人程度） 3,000円

2kgコース（5～6人程度） 6,000円

スモーク仕上げはプラス500円、プラス1時間

○本格コースハムづくり〔定員20名〕 ※事前予約が必要です。期間限定 11月～3月 末まで

三河豚コース約1kg 4,500円

1回目…漬け込み（整形、約1時間）

—漬け込み期間7日間—

2回目…仕上げ（糸巻き・ポイル・スモーク、約5時間）

主な提供場所

やまゆり

手作り工房 山遊里

お問合せ

名称：香恋の里 手作り工房 山遊里

住所：〒444-3206 豊田市羽布町柿田15-1（旧下山村）

電話：0565-91-1186

FAX：0565-91-1187

ホームページ：<http://www.karennosato.com/>

