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

メニュー価格

○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

○本格ロースハムづくり〔定員20名〕　※事前予約が必要です。期間限定 11月～3月末まで
　三河豚ロース約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・ボイル・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/

Copyright © 2007, Aichi Prefecture. All right reserved.　各ページに掲載されているイラスト及び記事に関しての無断掲載を禁じます