



干し場で マルシェ

入場
無料

凍み食材の製造業者集合!!

特別な
1日!

実際に食材を目で見て、触って、



味わうことのできるイベントです

日時: 2月25日(日) 10:00~15:00 (雨天決行)

会場: イリセン寒天湯川工場 茅野市北山湯川1253

*カーナビ使用の場合は、マップコードを設定してください。Mapcode: 218 732 419*20
住所を入力すると公民館へ行ってしまう。裏面の案内図を参考にご来場ください。

スケジュール

- 10:00 会場オープン・出店者販売スタート!
 - 天寄せ作りワークショップ①
 - 10:30 凍み豆腐の卵とじデモ&試食
 - 11:00 天寄せ作りワークショップ②
 - 13:00 天寄せ作りワークショップ③
 - 13:30 凍み大根のお焼きデモ&試食
 - 15:00 終了
- 詳細は裏面へ

出店各社

商品が無くなり次第終了です。



※その他寒商品多数あります

- ゆいげんかいいしゅ
有限会社イリセン
- ・おかしな寒天アイス6種 300円
 - マルシェ限定商品!
 - ・幻の生寒天 300円
- 天寄せ体験も
できます



まつざわのうえん 松沢農園

- ・マルメロシラップづけ 1,650円
- ・リンゴジュース 680円



やひなた
ぽおず屋陽太
・ところたんたんめん 600円

焼きこおりもち入り

予約可
TEL.090-8329-5160



な
菓のだ

- ・甘酒 400円
- ・ホットほうずきドリンク 450円
- ・ホットチョコ 350円



ささはらかんこう 笹原観光 まちづくり協議会

- ・あぶらえもち 440円
- ・凍み大根の煮物 550円
- ・天寄せ 440円

・ほおずき&ルバーブのパウンドケーキ ハーフ 600円

バナナ風味! ・ほおずき&えごまのチョコレートナッツバー
<1袋 5-6本入り> 600円

まんまやこぶく 飯屋小福

・凍み弁当 1,200円 予約可 TEL.0266-78-2252

もりや はなまきてん 森の家花蔭店

・凍み豆腐のチーズ春巻き<1本> 100円



こはやしとうふこうほう せんなんとうふ 小林豆腐工房 千年豆腐

- ・凍み豆腐<10枚> 400円
- ・木綿豆腐<1丁> 200円
- ・おからサラダ<1パック> 150円
- ・おから 100円
- ・おからクッキー 400円

※その他のお惣菜もあります

※料金は全て税込です

楽しく美味しく 美味しく作る！ 食べよう！

厳しい寒さや乾燥を利用して作る諏訪地方の先人の知恵「凍みの食文化」。

この冬、「凍み文化」を味わい、体験できる「干し場でマルシェ」を開催します。



天寄せ作り

ワークショップ

- 時間 10:00-10:30
11:00-11:30
13:00-13:30
- 参加料 500円

高所作業車体験 もりもりファーム

特別企画

(雨天中止)

りんご農家さんの
高所作業車に
乗って干し場を
撮ろう!!



ワークショップ
事前予約
受付中!

★ちの旅:0266-73-8550



凍み大根のお焼き

デモ・試食

- 時間 13:30-14:00
- 参加料 500円



凍み豆腐の卵とじ

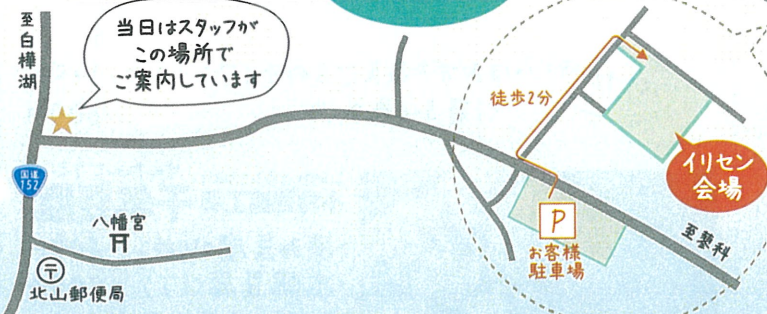
デモ・試食

- 時間 10:30-11:00
- 参加料 500円

配置図



ご案内図



場所

イリセン寒天湯川工場
茅野市北山湯川1253

干場でマルシェ
の最新情報

凍みグルメ&体験
Googleマップ

プロジェクト
最新情報



●主催: 凍みでつながるプロジェクト

●事務局:(一社)ちの観光まちづくり推進機構

Tel:0266-73-8550 HP:chinotabi.jp E-mail:ask8@chinotabi.jp

●後援:茅野市

