

～もっと旅を楽しもう～
各スポットの付属情報

K スイーツ&ピザ Sweets LABO
池袋サンシャイン60通り店

近隣のおすすめ宿泊地
東京都内のホテル
ぜひ立ち寄りたい ●明治神宮
観光スポット ●東京都庁

L ハタダお菓子館

近隣のおすすめ宿泊地
道後温泉
ぜひ立ち寄りたい ●砥部焼陶芸館
観光スポット ●松山城
●道後温泉本館

お勧めの宿(満喫プラン)

道後館 (7461-014)

お勧めの宿(カジュアルプラン)

道後プリンスホテル (7461-016)

M 杉谷本舗 橋店

近隣のおすすめ宿泊地
雲仙温泉
ぜひ立ち寄りたい ●グラバー園
観光スポット ●大浦天主堂
●雲仙地獄

お勧めの宿(満喫プラン)

旅亭 半水庵 (8218-022)

お勧めの宿(カジュアルプラン)

雲仙宮崎旅館 (8218-002)

N (株)沖縄黒糖

近隣のおすすめ宿泊地
読谷村・残波岬
ぜひ立ち寄りたい ●体験王国むら咲むら
観光スポット ●座間味城跡
●琉球村

お勧めの宿(満喫プラン)

ホテル日航アリビラ (8741-001)

お勧めの宿(カジュアルプラン)

沖縄残波岬ロイヤルホテル (8738-001)

O 八戸屋

近隣のおすすめ宿泊地
薬研温泉
ぜひ立ち寄りたい ●恐山
観光スポット ●十和田湖

お勧めの宿(満喫プラン)

ホテルニュー薬研 (2103-001)

※掲載情報は2012年11月現在のものです、変更の可能性があります。
必ず直前に各施設・店舗までお問い合わせください。



挑戦!!栗タルトをうまく「の」の字に巻けるか!?

愛媛銘菓として有名な、カステラ生地地に餡を巻いたロールケーキ状のお菓子「タルト」の餡に、初めて栗を入れた「ハタダ栗タルト」。ハタダお菓子館では、焼きたてのカステラ生地地に栗入りの柚子餡を乗せて巻く作業が体験できます。カステラ生地地の端をうまく内側に巻き込み、きれいな「の」の字ができるかがポイントです。



L ハタダお菓子館「タルト道場」
愛媛県東温市牛瀬1008-1 9:00～17:00(体験は約30分)
年中無休 630円(10名程度まで。要予約)

体験に加え、黒糖作りの知識も身に付く!

パネルを使ってサトウキビの植付けから収穫までを学んだ後、工場内を説明を受けながら見学。最後に、煮詰めた黒糖を型に流し込む作業が体験できます。黒糖の成分や体への効果なども知ることができ、とても勉強になるプログラムです。



N (株)沖縄黒糖「体験学習」
沖縄県中頭郡読谷村字座喜味2822-3
10:00～12:00/13:00～15:00
(黒糖作り(アルミカップ)40～50分
黒糖作り(シーサー面)50～60分)
年中無休
黒糖作り(アルミカップ)700円
黒糖作り(シーサー面)1,500円(要予約)



カステラ作りのすべてを体験!?

卵を割り、生地材料を混ぜ、焼き釜に入れてしばらく経った生地の表面を木べらでならして温度を整え…。そして焼きたてのカステラをナイフでカット。カステラ作りのほとんどすべての工程が体験できる、手応え満点の内容です。



M 杉谷本舗 橋店「カステラ作り体験」
長崎県諫早市松里町1574-1
9:00～/13:00～/15:00～(1時間40分)
年末年始、GW、お盆、売り出し期間中などの繁忙期
1人1,800円(6名以上48名まで。要予約)



「作る」から「デコる」へ、
新感覚スイーツバイキング

生地やクリーム・フルーツ等のパーツを組み合わせ、デコレーションを施してオリジナルスイーツが作れる新感覚のスイーツバイキング。パーツには、フランスのトップパティシエ「フィリップ・ウラカ氏」監修「フランスデセル」の高級スイーツも。

スイーツ&ピザ Sweets LABO
K 池袋サンシャイン60通り店
「スイーツバイキング」
東京都豊島区東池袋1-29-1 サントロペビル8F
11:00～22:30(最終入店21:30)
年中無休
11:00～18:00/1,480円
18:00～22:30/1,680円



作って食べて、
Wで楽しい!
スイーツの
手作り体験

その場所でしか手に入らないスイーツを食べることは、もちろん楽しい旅の思い出となります。だけど、それ以上に「心のお土産」になるかもしれないのが、スイーツを作ることなのです。

行かぬや
出会えぬ
スイーツの喜び
第2弾
③

手軽に本格スイーツが
できあがる快感

フードアナリストという活動の内容がら、取材や調査で、時には1日10軒以上の飲食店を回ることもあるという目利き人・里井さん。実は、食べる方だけでなく作る方も得意で、調理師免許をお持ちの他、食品の商品開発のお仕事もされているのだとか。そんな彼女に、食べ物を作ることの楽しさについて聞いてみました。

「料理はほぼ毎日作りますが、スイーツとなると週1回ぐらいでしようか。そういえば最近、ルクエ®(電子レンジ加熱用のシリコン製スチームケース)を使ったスイーツ作りを体験したんですが、そのあまりの手軽さにハマってしまいました。例えばオーブンで焼くと何十分もかかるスポンジケーキでも、材料をボウル1つで混ぜ合わせ、レンジで2分もしないうちにふわふわのものが完成しちゃう

んです。この「手軽に楽しめる割に、それなりに本格的なもの」がちゃんとできあがるという楽しさは、ここで紹介する「手作りスイーツ体験プログラム」の共通点ですね」と里井さん。

「手作り体験って、基本的に味付けの工程はお店でやってあげることが多いので、調理というよりは作業を楽しむようなノリなんです。やった、カッコよくできた!みたいな。だからこそ逆に、少しぐらいうまく作れなくても全然かまわないんです。自分の手が加わってるってだけで思い入れがわくものだし、ヘンな形になってもそれはオリジナリティーだと思えばOK。こういう体験って、なんていうかスイーツを作りながら思い出を作るものだから、その場で教わった知識だったり、そこで交わった会話だったりを楽しむことの方がずっと大事なんだと、私は思います。だから、ホントに気軽に、挑戦してみたいですね」。



切って伸ばして焼型で焼く、
楽しいせんべい作り体験

南部鉄器の焼型を使って手焼きせんべい作りを体験できます。棒状の生地を切り、丸く伸ばし、落花生と一緒に焼型に入れたら、火にかけて待つこと5分×両面。最後に型からはみ出たみみを削り落とせば、手焼きせんべいの完成です。



O 八戸屋「南部せんべい手焼体験」
青森県むつ市新町47-3 10:00～12:00、14:00～16:00(1枚約10分)
元日 1枚100円(1グループ5枚から受付。要予約)