

お正月準備企画

おせち料理と



お餅つき

おせち料理は、元旦に年神様をお迎えし、新たな1年の幸福や健康を祈願するために食べるもので、年神様を迎える新年に火を使う煮炊きものをしない事と、料理を作る人が新年をゆっくり骨休めする意味のあります。日本の伝統的なおせち料理を無添加・無農薬の材料を使って実際に作ってみる企画です。

※お節は添加物が入っていないので正月3が日中が消費期限。お餅は真空パックするので1カ月はモチます。餅だけに。。。 (笑)

◎お餅つき

奈良の大和高原に古くから伝わる「千本餅つき」で行います。棒状の杵を使って10人程のつき手、1人のこね手と、唄い手が唄う「餅つき唄」に合わせてつく、大和高原ならではの独特な餅つき。

◎おせち料理

主に奈良県産の食材を使い、27品程の手作りお節料理。黒豆、田作り、棒鱈、たたきゴボウ、伊達巻など、作れるものは全て手作り。手綱こんにゃくは、材料のこんにゃくから作ります。

募集要項

◇餅つき

12月08日(日) 9:30~17:00

午前: 千本餅つき

お昼: つきたてお餅とお雑煮

午後: おせち料理セミナー

お土産: つきたてお餅真空パック

◇おせち料理

12月30日(月) 9:30~17:00

終日: お節づくり お昼: お節の味見とお雑煮

お土産: おせち料理(おせち料理のみの参加の方はお餅付き)

◇開催会場

豊原公民館 奈良県山辺郡山添村三ヶ谷970

(名阪国道 神野山インター下りてから約3分)

☆参加費用

お餅つき 3,000円

お節づくり 19,500円

※お餅つきとお節づくり両方お申込はお餅つきを2,000円引き

※1家族(約2~3人前)単位でお申込み下さい。ご参加は1家族3名まで。

お申込み・お問い合わせは、亜細亜交流旅行 高橋 090-8203-1436