

8/27

EVENT

\\北播磨・旬のご当地ぶどう使用\\

## ひんや〜りゼリーづくり教室



※写真はイメージです。

兵庫県加西市や三木市の旬のフルーツ「ぶどう」と「マスカット」を使って暑い夏にぴったりの見た目も涼やかな「ひんやりスイーツ」を作ませんか♪

お家で簡単においしくできるゼリーの作り方と、ひと手間加えるだけで美味しくオシャレに見えるプロのフルーツカットの方法を教わります！

----- 各回10名までの事前予約制です -----

2023年8月27日



①10:30~12:00

②13:30~15:00

受付は開始時間の20分前です。

♥ 料金：おひとり2,980円（税込）

♥ 場所：Travel Lab（キュエル姫路2階）  
※JR姫路駅「姫路城口」北側徒歩1分

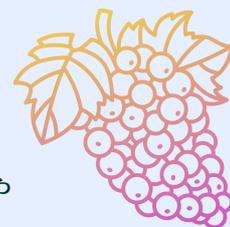
♥ うれしいちょっぴりお土産つき♪



↑体験のお申込みは  
こちら



今回のぶどうゼリー作りは、多可町にあるまちのケーキ屋さん「山奥の菓子工房ナチュラル」オーナーシェフ・今中 雄一郎さんに教わります。兵庫県の素材と、北播磨地域の特産品である酒米の「山田錦」や多可町で生産されていた「はせがい紅茶」を使用した焼き菓子、地元の農家さん、醤油蔵さんなどとのコラボ商品も魅力的です♪



神姫バスが運営する地域体験&商品ECサイト

Localprime



local-prime.com



LOCALPRIME\_OFFICIAL

体験の  
お問合せ

神姫バス株式会社

localprime@shinkibus.co.jp