

三和の上三坂の里に、「凍み大根」づくりの
最適の季節がやってきました。

農家
レストラン 〈ぶろばんす亭〉

「凍み大根づくり教室」

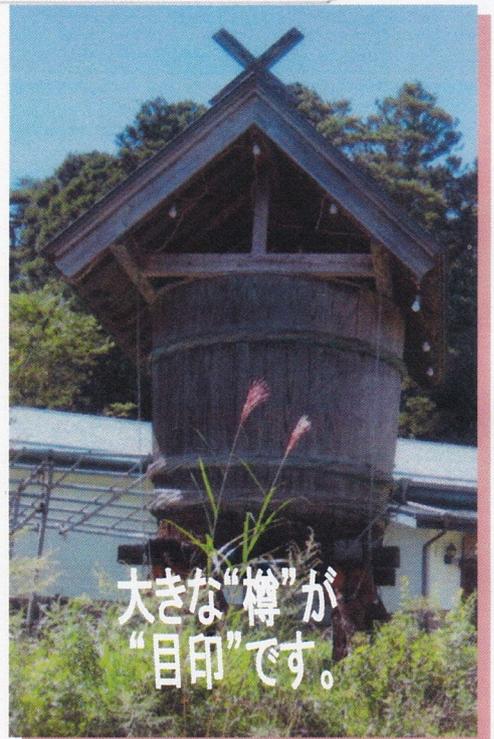
参加者募集中

昼食付で〜す。

かあちゃんの「凍み大根」づくり

1. 日 時：平成27年2月8日（日）
午前11時～午後1時
2. 場 所：農家レストラン ぶろばんす亭
3. 会 費：お一人様 1500円
4. 内 容：大根3本で、凍み大根を作ります。
5. 昼 食：お赤飯、凍み大根の煮物、
けんちん汁、漬物、デザート
6. 募集人員：20名（定員になり次第〆切）

上三坂中町のかあちゃん達が、丹精込めて育てた高原大根を使用して、古くから受け継がれてきた“わが家の味”“上三坂の凍み大根”づくりを体験していただきます。皆さんで楽しみに来てください。お待ちしております。スタッフ一同



— 申 込 方 法 —

- ※ 電話又は FAX にて2月5日（木）まで申込み
- ※ 電話（携帯）：090-1069-6860
- ※ F A X : 0246(85)2647
- ※ 住所、氏名、電話番号を記載ください。

お問合せ 〒970-1374
住 所 福島県いわき市三和町上三坂
字山神前158-2
でんわ : 090-1069-6860 (永山)

