

楽しく、美味しく！
地域の先生に教わる、農産物加工体験



ゆうきの里では、笹巻き作りやそば打ちなど、安全な地域特産の農産物加工体験ができます。地域の人達と楽しく、ご自身の手作りによるゆうきの里の味覚を体験してみませんか？

Let's try!

農産物加工体験メニュー

味噌

・所用時間:3時間
・成果品:5kg
2,800円 冬期



無農薬の大豆と無農薬米で作った糀を自然塩で仕上げる、本物の「味噌」づくりを学んでみませんか。

とうふ

・所用時間:2時間30分
・成果品:2T・おから料理
1,100円 夏期



無農薬の2種類大豆(秘伝豆・紅大豆)から豆乳をつくり、2種類の豆腐とおから料理をつくります。

中華ちまき

・所用時間:2時間
・成果品:8個
1,500円 冬期



笹で包んだちまきと変わった中華ちまき。地元産のもち米を使用しています。

そば打ち

・所用時間:2時間
・試食後お持ち帰り
2,000円 通年



そば粉 100%のそば(500g)を打って試食します。

その他お菓子づくりメニューもあります。体験内容の詳細についてはご相談承ります。

※写真はイメージです。

味噌もち

・所用時間:2時間
・成果品:1kg
1,800円 冬期



昔なつかしい「こだわりのみそ餅」を手作りしてみませんか。

笹巻きとゆべし

・所用時間:2時間
・成果品:笹巻き8個・ゆべし8個
2,000円 通年



歴史ある伝統料理を地元の母ちゃんから学んでみませんか。

焼肉のたれ

・所用時間:3時間
・成果品:2ℓ
2,700円 冬期



美味しいりんごを材料に「こだわりの焼肉のたれ」を自分で作ってみませんか。

白菜キムチ

・所用時間:2時間
・成果品:800g
1,500円 冬期



美味しい白菜を材料に「こだわりの白菜のキムチ」を作ってみませんか。

230年以前の民家を保存。
和田民俗資料館・楽集館

研修・団らん



様々な交流の場としてご利用いただけます！
キッチンも完備しており、大人数での研修や団らの場としてお使いいただけます♪



お問合せ ゆうきの里・さんさん

〒992-0261
山形県東置賜郡高島町大字上和田1282
TEL.FAX. 0238-58-3060
https://takahata.info/sansan
E-mail sansan@takahata.info



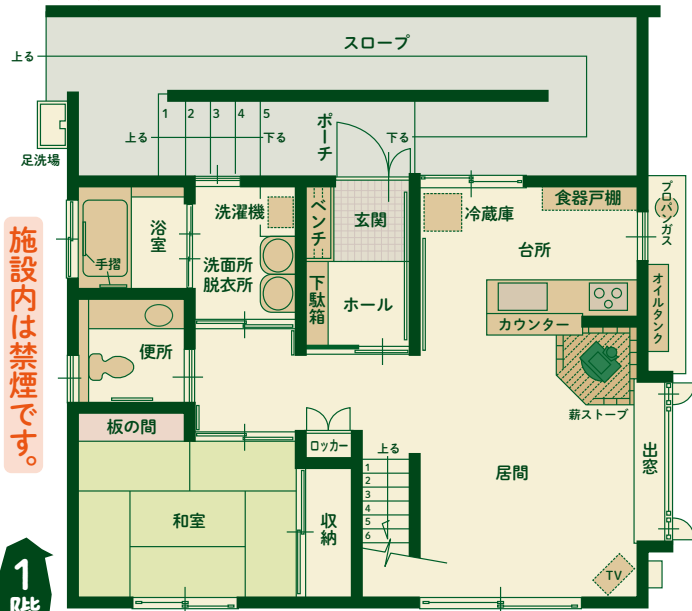
たかはた
ゆうきの
里
さんさん
YUKI no SATO SANSAN

ログハウス風コテージで宿泊



杉木を ふんだんに活かした、 ログハウス風 コテージ。

全棟Wi-Fi
完備



▲上記はバリアフリー棟の間取図になります▲



和田の杉材を使い、地元の匠が技を駆使して仕上げました。窓からは豊かな田園風景が広がります。ゆったりとした、自由で気ままな時間をお過ごしください。

BBQも
楽しめます!



ご利用料金表

1棟への宿泊人数

- ▶ 標準棟 2棟(定員6名)
- ▶ バリアフリー棟 1棟(定員7名)

区分	利用人数	基本料金 (1棟あたり)	チェックイン	チェックアウト
宿泊	4人まで	16,000円	16:00	翌朝 10:00
日帰り	8人まで	6,000円	10:30	15:30

チェックインはご相談承ります。(最終チェックインは17:00となります)

- 4人を超える場合一人ごとに基本使用料に1,000円を加算した額となります。
小学生未満については宿泊人数に含みません。
※未成年の方は保護者同伴でご利用ください。

▶ ペットの同伴はご遠慮ください ◀

- 12月～3月の暖房費 1棟 1,000円
- 早着・遅立をご希望のお客様は、1時間につき 1棟 1,000円
- 連泊の場合… 2泊目 13,000円
… 3泊目以降 11,000円(6泊まで)
※但し 4/28～5/6、7/21～8/31 期間は、基本使用料 16,000円
- バーベキューコンロ使用料 1,200円
鉄板・網・ Tongue・ヘラ付き
※食材は各自でご準備ください
※着火剤、木炭販売有り

- お食事 (5日前まで要予約 5名様～)
.....朝食 800円(税込)～
.....夕食 1,700円(税込)～
地元の新鮮な野菜等の食材を使用したお料理です

- 原則、自炊型で素泊り方式となります。
必要と思われる調理器具・お風呂・洗濯機は備えております。
- アメニティグッズはご持参ください。
(バスタオル・タオル・歯ブラシ・寝間着など)
- 夜間、管理人は不在となります。
- 12/28～1/4まで休館です。

