

季節の風情を手のひらに

和菓子づくりを体験

坂根屋入南店 出雲市大社町



●和菓子づくり自分での体験は、店内に入るとまず、和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」



こねこねし、お菓子づくりの基礎となる「こね」



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。



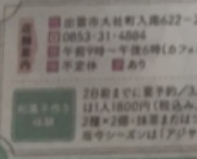
お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。

●和菓子づくり自分での体験は、店内に入るとまず、和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」



お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。

●和菓子づくり自分での体験は、店内に入るとまず、和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

「入るとお話を聞かされます。和菓子の歴史や、季節の和菓子について、お話を聞かされます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。お話を聞いた後、お菓子作り体験が始まります。まずは、和菓子づくりの基礎となる「こね」から学びます。」

150周年記念

お菓子アイデア募集

あなたの「食いたい」をカタチにします

坂根屋は今年創業150周年を迎えます。今まで「和菓子を通して地域の皆様と「絆」を結びたい」をモットーに営業を続けてまいりました。これからも地域の皆様と「絆」を結びたく、お菓子のアイデアを募集します。皆様のアイデアを元に商品化し坂根屋で販売致します。美味しい楽しいアイデアをお待ちしております。

1名様
完成品を含む
お菓子詰め合わせ
+
坂根屋商品券5万円分

2名様
坂根屋商品券
1万円分贈呈

3名様
坂根屋商品券
3千円分贈呈

参加賞
坂根屋商品券
500円商品券
※抽選で300名様にプレゼント

応募要項

テーマ 出雲らしき
応募条件 タイトル・コンセプト・材料(果物・野菜など)を明記
※イラスト有での募集も可
例)鳥居の形でカスタードが挟まっているお菓子
応募方法 氏名・住所・年齢・電話番号・アイデアを明記の上
郵送もしくは下記申込フォームからお送りください。
応募先 (有)坂根屋
〒699-0732
島根県出雲市大社町入南622-2
「坂根屋アイデア募集係」まで



締切:2022年8月31日(水)

※応募頂いた個人情報はプレゼント発送にのみ利用させていただきます。

※お菓子に関するアイデアの著作権は「坂根屋」にあります。 ※頂いた応募作品を一部変更して商品化する場合があります。

募集に関するお問合せ 坂根屋アイデア募集係 Mail: bosyu.sakaneya@gmail.com