

# ワークショップ

くりふとキッチンでは、町内外から講師の方をお呼びして、毎月1回ずつ、食をテーマとしたワークショップを開催します。

季節ごとに移り替わる町の食材に触れて栗山の魅力を再発見できるはず！ぜひ栗山煉瓦創庫くりふとに遊びにきてくださいね！

(ワークショップは事前予約制、参加費当日支払いです)

お申込みはQRコードもしくはお電話にてお願いいたします。

4/22(土)

16:00~18:00

## イタリアとつなぐ！春のアスパラツアー

～イタリア バッサーノ・デル・グラッパと栗山のアスパラ食べ比べ～

栗山に2021年オープンしたサメオトの早乙女シェフが、生中継でイタリアのアスパラ名産地バッサーノ・デル・グラッパと繋ぎ、現地の白アスパラ生産現場のツアーを行います！後半にはイタリアと栗山のアスパラ食べ比べの食事も！※アスパラ料理に合うお酒もペアリングで提供予定（別途料金）

▼お申込み

参加費：ひとり1,200円 先着15名

対象：中学生以上(小学生未満は要相談)



講師

サメオト Northern Express  
早乙女 充氏 白濱 亜紀氏

5/20(土)

14:00~16:00

## はじめての日本酒

～道内の老舗酒蔵 小林酒造に聞いてみよう！～

日本酒ってなんとなく敷居が高い…？どう選んだらいいの？と思っている方におすすめ！お酒の選び方、楽しみ方をお伝えします。楽しく利き酒をしながら、自分好みのお酒を探してみましょ。小林酒造の歴史についてミニレクチャーも聞けちゃいます。ワークショップ後は蔵見学も可能です。

▼お申込み

参加費：ひとり1,000円 先着20名

対象：20歳以上



講師

小林酒造株式会社  
小林 米秋氏

6/11(日)

13:00~14:30

## いちごづくし！親子パフェづくり教室

～栗山のいちごで作ろう！～

実は栗山ではいちごを多く生産していることをご存知ですか？今回は、札幌のパフェ屋さんを講師に迎え、栗山のファームうかわさんのいちごをふんだんに使ってパフェを作ります！ピューレもアイスもトッピングも、栗山のいちごで！世界で一つだけのオリジナルパフェを作りましょう。

▼お申込み

参加費：大人ひとり800円(お子さまは無料) 先着10名

対象：親子(お子さまは2歳以上)



講師

シメパフェ Melty  
加藤 渚氏

ご予約・お問い合わせ：栗山煉瓦創庫くりふと 総合受付 (TEL:0123-76-9945)

栗山町中央154-1 (栗山駅南側すぐ 駐車場あり)

受付時間 9:00~22:00 閉館日 月曜日