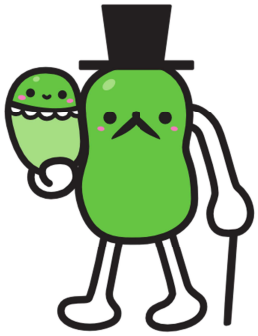
やまなし名物「ほうとう」作り

山梨の郷土料理ほうとうを地元のおばちゃんが教えます！！

所要時間：約２時間
体験場所：リゾート内体育館とＢＢＱハウス
（エプロン、三角巾はご持参ください）

ほうとう作りの流れ

説明：体育館等に集まり体験の流れを説明します。
↓
麺打ち：小麦粉からほうとうの麺をつくります。
↓
移動：各班の半分の方は汁作りのためＢＢＱハウスへ移動。
↓
汁作り：野菜をきって、ほうとうの汁づくりをします。
↓
煮込み：ほうとうの麺が完成したら汁にいれて煮込みます。
↓
食べる：みんなでおいしくいただきます！
↓
片づけ：使ったものは洗って返しましょう。