

報道関係者 各位

～いせわんこと作ろう～

フルーツ in こんにゃくゼリー作り

おかげ横丁では、フルーツとこんにゃくゼリーを使った夏にぴったりの涼しげなスイーツ作りの体験教室を行います。こんにゃくは、食物繊維を多く含み、体の老廃物を吸収して体外に排出する働きがあることから「胃のほうき」とも呼ばれる体にやさしい食べ物です。作り方を覚えて、ぜひご自宅でも家族でこんにゃくゼリー作りに挑戦してください。



日 時：令和 3 年 7 月 11 日（日）・18 日（日）・25 日（日）・31 日（土）
8 月 8 日（日）・15 日（日）午前 10 時～午前 11 時

開催場所：おかげ横丁「野あそび棚」

参加料金：お一人様 500 円（1 ドリンク代・材料費を含む）

参加申込：**参加には参加日の 5 日前までにお申込みが必要です。**おかげ横丁ホームページ内の特設フォームより必要事項をご記入ください。（定員 10 組/1 組 4 名まで）
(<https://www.okageyokocho.co.jp/info/fruitinjelly/>)

※申込者多数の場合は抽選とさせていただきます。

主 催：株式会社伊勢福・株式会社赤福

お客様用問い合わせ窓口：おかげ横丁総合案内「おみやげや」 0596-23-8838



報道関係者様用

お問い合わせ先

(株)伊勢福 広報/大谷和佳子

TEL : 0596(23)8827 FAX : 0596(23)8814 mail : w_otani@isefuku.com



▲子ども大人も楽しめます。夏休みの思い出作りにも！



▲終了後はいせわんこと記念撮影！

家族で楽しくこんにゃくゼリー作り♪

体験後は、できたての手作りこんにゃくゼリーを味見しよう！

こんにゃくゼリーの作り方

1. 砂糖にこんにゃく粉とゼリーの素を入れ、ゆっくりかき混ぜます。
2. 鍋に移し、横丁サイダーを入れてかき混ぜます。
3. 鍋をコンロにのせ、中火でかき混ぜます。とろみが出たら火を消します。
4. フォークを使ってフルーツを刺し、こんにゃくゼリーにくぐらせます。
5. トレーに移して冷やせば完成！残ったこんにゃくゼリーは細かくして、フルーツの入ったカップに移せばクラッシュフルーツゼリーに☆

五十鈴川の伏流水を使った横丁サイダー



ゼリー作りで使用するのは、おかげ横丁でしか手に入れない地サイダー「横丁サイダー」。伊勢神宮の神域を通る五十鈴川の伏流水を使ったサイダーは、さっぱりとしたのど越しと優しい甘みが特徴。

こんにゃくゼリー作りにもぴったりです。

参加に関する注意事項

- 体験の有無にかかわらず、入店いただくすべての方の申し込みが必要となります。
- 小学生以下は保護者同伴とします。小学生のみの場合ご参加いただけません。
- 作ったゼリーはお持ち帰りいただけませんので、会場にてお召し上がりください。

新型コロナウイルス対策にご協力ください

新型コロナウイルス対策として、会場の換気及び参加人数の限定を行います。また、参加されるお客様はマスクの着用、入り口での手指消毒にご協力ください。当日に体調不良の場合は参加をお控え下さい。