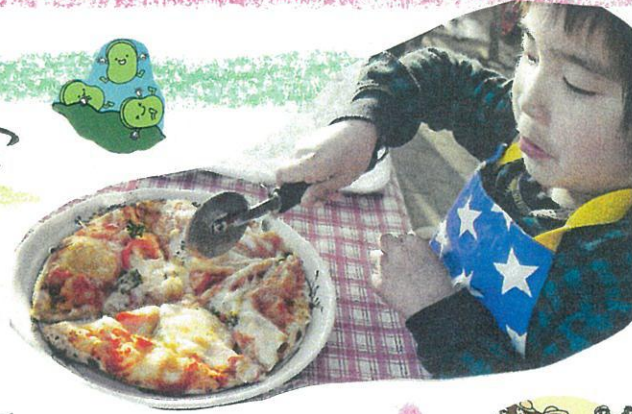


# 季節の野菜をたっぷり使った♪ 石窯ピッツァ作り 体験



## 体験の流れ

**団体** 平日・週末... 10:30~、13:30~

応相談 (定員10名~30名様)



**個人** 火曜・土曜... 10:30~、13:30~

花の海メール会員様のみ  
1名様~受付可能♡

簡単にすぐ登録できます♪  
メールにて開催日時をご案内します♪

- ①畑で野菜を収穫
- ②生地をコネコネつくります
- ③お好きにトッピング野菜をモリッぽ!
- ④味の決め手、石窯でじっくり焼きあげます
- ⑤いただきます~す!!
- ⑥余のた野菜はお土産にどうぞ♪

## 体験料金

ドリンク付き

大人(中学生以上)	1,950 yen
小学生	1,650 yen
幼児	1,150 yen



畑で自分で収穫した野菜を  
ピザの生地の上のせ、石窯で焼く♪  
ご家族で、カップルで、ママ友会で楽しみ、  
学びながら体験ができます♪

- ★ ドリンク + 野菜収穫 + 野菜持ち帰り料を含んだ料金です。
- ★ お子様だけの参加はできません。
- ★ 小雨決行! 長靴・雨具を持参。雨が激しい場合、事前に収穫した野菜を使用していただきます!
- ★ 2日前までにご予約を! 当日キャンセルの場合、キャンセル料が必要となります。

# 石窯ピッツァ作り体験



① まずは火田へ行って  
野菜を収穫



旬の野菜をGet♪  
とれたてをいっただりませう♪

② 水で野菜を洗って土を落します!



③ 洗った野菜を包丁でカット!

イチバン重要!

④ 分かりやすい生地をのぼすビデオで勉強!



⑤ 実際に生地をのぼします!



⑥ カットしておいた野菜を自由にトッピング♪



世界にたった1枚のオリジナルピッツァ!

⑦ 石窯にピッツァを投入!!



約1分半で...



生地がふくらむのを見ることが出来ます...



完成♪