



ぷらむ工房

version
up

人気の体験が もっと楽しくリニューアル！

そろそろ夏休みのプランを考えはじめようかな～という方必見!! 今回は、紀州の楽しい体験型旅プランのご案内です。

いつもぷらむ工房をご利用いただきまして、本当にありがとうございます。この夏より、今まで人気の体験がバージョンアップすることになりました!! 今回は、その内容をご紹介します。



体験インストラクター
御勢(ごせ)です

梅ジャム 作り体験

お一人様 **1,800円**
(ティータイム付)

梅ジャム作り

+ 梅ジャムマフィン作り

● 体験時間：約2時間
※三角巾、エプロンはご持参ください



できたて手作りジャムで、
簡単美味しいスイーツ作り！

まずは甘酸っぱい香りに思わずうっとり…の「梅ジャム作り体験」。今回のリニューアルでは、完成したジャムを使って「梅ジャムマフィン」を作ることができます。梅ジャムはパンに塗ったり、ヨーグルトと一緒に食べても美味しいのですが、お料理やお菓子作りにもとってても美味しいんです。ご自宅でも梅ジャムを気軽に活用してもらえるように、難しすぎず、お子様と一緒に楽しめるレシピのマフィンになっています。

梅ジュース作り

+ 梅ゼリージュース作り

梅ジュース 作り体験

お一人様 **2,000円**
(ティータイム付)

● 体験時間：約2時間
※三角巾、エプロンはご持参ください



ひんやり
おいしい♡

ちょこっとアレンジで
美味しさ新発見！

お次は、冷凍梅を使うので失敗しらず！と大好評の「梅ジュース作り体験」です。リニューアルでは、梅ジュースの原液と季節のジュースでのゼリージュース作りがプラス。ゼリーはお好みで、細かく砕いてクラッシュゼリーにしてもよし、さいの目に切ってゴロゴロゼリーにしても◎。キラキラの2色ゼリーにソーダを注いで夏の美味しいひんやりジュースの出来あがり～。約1週間後に完成する手作り南高梅ジュースのアレンジの参考にしてみてくださいませうれしいです。

青梅狩り 体験 無料

(ティータイム付)

季節限定の青梅狩りは 6月だけ！

● 体験時間：約1時間
※お持ち帰り用の青梅の代金の
のみいただいています。
【参考価格】
1kg 1,000円前後(時価)
※汚れても良い
動きやすい服装(長袖のシャツ)
雨の日は長靴があるといいです。



他の体験は通年で体験していただけますが、「青梅狩り体験」は南高梅の収穫時期である6月だけ!! ぷらむ工房の自家農園いきいきファーム内の梅畑にて本場の紀州南高梅をもいでいただけます。体験料自体は無料! お持ち帰りいただく青梅の代金ののみいただいています。畑から戻った後のサービスの梅ジュースは疲れた体をやさしくいたわってくれると大好評です!

完全予約制、毎日1日2回の開催になります

● 午前の部 11:00～ ● 午後の部 2:00～ 【催行人員】2名～

今回のバージョンアップに伴い、体験の開催時間を毎日午前11時～と午後2時～の2回とさせていただきます。完全予約制ですので、事前にお電話かメールにてご予約ください。団体での体験をご希望の方は別途にてお問い合わせください。

お問合せ先：ぷらむ工房 ☎ **0120-39-2406**

今後何度きても「楽しい!」と感じていただける体験内容を考えていきますので、皆様もご意見ございましたらどんどんおっしゃってくださいませ。



梅干し

+ 梅フライドチキン作り

梅干し 体験

お一人様 **1,800円**
(ティータイム付)

● 体験時間：約2時間
※動きやすい服装



とっても簡単!!
めちゃうマです♡

梅農家直伝! 梅を使った
ヘルシークッキングに挑戦!

他には、某旅行誌に掲載で大人気の「梅干し体験」。老若男女みなさま、ゴム長靴に作業用の防水エプロンの出で立ちで、100年もの大きな木樽に漬け込まれた梅をザルにあげ(水分を含んだ梅の重さは約7kg!)、全天候型のドーム(ビニールハウス)に干していただきます。またゲームも兼ねた梅干しのパック詰めも体験。今回のリニューアルでは、簡単で美味しく大満足間違い無しの「梅フライドチキン」作りが加わり、梅農家風のお料理を楽しんでいただけます。

ちょっと足をのばして！

ぷらむ工房
体験プラス

1泊2日の 紀州おすすめ体験プラン

こちらは、せっかくならもっとゆっくり紀州の旅を満喫したい！梅だけじゃなく、他の体験もやってみたい！という方向けの、おすすめお泊まり体験プランです。お電話くだされば、ぷらむ会員様のための特別割引プランがご利用いただける国民宿舎やホテルの宿泊手配も行っていますので、お気軽にお問い合わせくださいね～＊

お泊まり
体験
プラン1

国民宿舎 紀州路みなべに泊まって

紀州備長炭窯だし体験へGO!



透明で神秘的なオレンジ色の炎と 備長炭風鈴の美しい音色に感激！

みなべ町が誇る特産品といえば「梅干」と日本一の品質を誇る炭のブランド「紀州備長炭」です。そんな備長炭の窯出しを、ここ「紀州炭素株式会社」で体験できます。窯の中はというと、なんと1000℃以上！という、未体験ゾーンの高熱！！圧倒的な温度と透明感のあるオレンジ色の炎の揺らめきはとても幻想的です。また館内では、硬質で、叩くと澄んだ美しい音色♪を奏でる紀州備長炭での風鈴作り体験もアリ。心から癒されるような音色の手づくり風鈴を、夏の思い出として持って帰る事もできますよ。



ぷらむ工房からの
access

お車で 約2km。約10分。



● 窯出し体験時間：約1時間

※普通の服装で。準備物特になし。

中学生以上 お一人様 500円

小学生 お一人様 300円

※10日以上前に要問い合わせ。

● 備長炭風鈴の手作り

体験時間：約40分

風鈴のみ お一人様 1,500円

風鈴＋備長炭おみやげ付 お一人様 2,500円

※いずれの体験も1名様よりお申し込みいただけます。団体でのお申し込みの際は、別途にて問い合わせを！

【お申し込み・お問い合わせ先】

紀州炭素株式会社

TEL 0120-43-1839

お泊まり
体験
プラン2

ホテル ベルヴェデーレに泊まって

ウインナー作り体験へGO!



自分で作ったイノブタウインナーは 美味しさも格別です！

イノブタとは、「猪」と「豚」を掛け合わせてできた動物で、1970年に和歌山県すさみ町で誕生しました。その味わいはジューシーで臭みがなくあっさりしているのに風味豊か！紀州自慢のお肉です。こちらホテルベルヴェデーレでは、そんなイノブタ肉のウインナー作りが体験できます！！用意してくれたお肉を練ってから、搾り器に入れて「腸」に均等に詰めていく工程は、簡単そうにみえて意外と難しい～（汗）！！でもコツをつかんで詰まりはじめると、それはもううっ、すっごい快感ですよ！！ウインナーはその場で茹で上げ、アツアツをいただけたり、残りはお持ち帰りOK！



高台にあり、太平洋が一望できるホテルからの景色はサイコー！！

ぷらむ工房からの
access

お車で 阪和自動車道→南紀田辺IC→R42を南下→すさみ町に。約50分。

電車で 南部駅→JR 紀勢本線→周参見駅下車。

JR 紀勢本線（きのくに線）特急くろしお号で約45分。

※一部白浜駅にて各駅停車乗り換えの場合、トータルで約1時間。



● 体験時間：約1時間30分

※気軽な服装

タオルはご持参ください。

エプロンもあるといいです。

お一人様 2,000円

※2名様よりお申し込みいただけます。

※ベルヴェデーレではこの他にも、夜

いか釣りやフィッシングにダイビング、

陶芸など、様々な体験を行っています。

【お申し込み・お問い合わせ先】

ホテル ベルヴェデーレ

TEL 0739-55-3630

ぷらむ会員様のための 特別割引宿泊プラン

ぷらむ工房との提携企画により、特別割引料金で宿泊できるみなべ町内の国民宿舎とすさみ町のホテルです。ご希望の方はお申し付けくだされば、宿泊手配をさせていただきます。

ご予約・お問い合わせは ぷらむ工房まで ☎0120-39-2406

国民宿舎 紀州路みなべ

期間 平成23年6月1日～8月31日

1泊夕・朝食付き（サービス料込・消費税込）

- 6月1日～7月24日、8月21日～8月31日
（2名様以上）※ご夕食は2,000円相当の和食
平日 お一人様 7,500円（通常価格 8,760円）
休前日 お一人様 8,760円（通常価格 9,810円）

- 7月25日～8月20日（夏期間）
（2名様以上）※ご夕食は3,000円相当の和食
平日・休前日 お一人様 9,810円（通常価格 10,860円）
（2名様以上）※ご夕食は5,000円相当の和食
平日・休前日 お一人様 11,910円（通常価格 12,960円）
※夕食・朝食はレストランとなります。※現金払いの取扱いとさせていただきます。

ホテル ベルヴェデーレ

期間 平成23年6月1日～8月31日

1泊夕・朝食付き（サービス料込・消費税込・大人のみ入湯税別）

- 6月1日～7月31日まで
4名様一室 お一人様 9,800円
3名様一室 お一人様 10,800円
2名様一室 お一人様 11,800円
休前日（土曜日は2000円UP）
※7/16～7/17 7/23 7/30は別料金
- 8月1日～8月9日 8月16日～8月27日は
4名様一室 お一人様 13,800円
3名様一室 お一人様 14,800円
2名様一室 お一人様 15,800円
- 8月10日～8月15日は
4名様一室 お一人様 18,800円
3名様一室 お一人様 19,800円
2名様一室 お一人様 20,800円
- 7月16日～7月17日 7月23日 7月30日
8月6日 8月20日 8月27日の土曜日は
4名様一室 お一人様 15,800円
3名様一室 お一人様 16,800円
2名様一室 お一人様 17,800円

以上の料金より 10%OFF です。

※夕食は会席、あるいはバーベキュー食べ放題から選ぶことができます。8/1～8/27まではご希望でフレンチコースも選べます。事前予約となり、当日の変更は出来ません。また別途入湯税を150円いただいております（大人のみ）

Wakayama Map



ぷらむ工房までの access

お車で（京阪神方面から）

大阪→阪和自動車道→みなべIC

電車で（京阪神方面から）

大阪（新大阪・天王寺）→JR 紀勢本線→南部駅