

EVENT INFORMATION

- 目指せ3000個！ミニかまぐらイルミネーション（天候により中止の場合あり）
会場／みんなの社員食堂周辺エリア 点灯：日没～19:30
- 伝統の餅つき＆振る舞い
臼と杵でつく伝統的な餅つきです。ついたお餅は来訪の皆様振る舞いますのでぜひご参加ください。
会場／本部前（天候によりみんなの社員食堂内） 1回目15:00～ 2回目16:30～
- イベント限定スペシャルメニュー＆八海山ドリンク ALL800円
ーHAKKAISAN YUKIMURO AREAー
 - ・八海山雪室 雪室熟成ケーキ（本格米焼酎オーク樽貯蔵 風媒花ハイボール）
 - ・そば屋長森 長森特製鴨汁（純米大吟醸 時季限定）
 - ・菓子処さとや 餅入りおしるこ（大吟醸）
 - ・にぎりめしてっぺん ちょい飲みセット（清酒）ーSARUKURAYAMA AREAー
 - ・猿倉山ビールバー イ・ヒロッシュ別注ピザ（RYDEEN BEER PORTERミニサイズ×2）
 - ・1095BAKERY キューバサンド ハーフサイズ（ohoroGINソーダ割）
 - ・みんなの社員食堂 牛すじの味噌煮込（特別本醸造）
 - ・YUKIMURO WAGYU UCHIYAMA 雪ひかりボーク生サラミ（純米酒 魚沼で候）
 - ・little M. ラザニア風ペンネグラタン（麴だけでつくったあまさけ HOT ミニサイズ）

※全店夜営業 19:30まで全店営業いたします

WORKSHOP

「ストロースター」「ヒンメリ」「ぼち袋」ワークショップ

『雪を楽しむ』をテーマに、北欧工芸研究会のオーナメントづくり、つつみや八蔵でのぼち袋制作のワークショップをそれぞれ開催します。※材料・道具はすべてご用意いたします。完成品は当日お持ち帰りいただけます。

①【事前予約】ストロースターワークショップ

「ストロースター」ストロースターはドイツに伝わるクラフトで、縦に割いた麦わらを組んで、雪の結晶のような形に仕上げる装飾です。今回は新潟産の麦を使い、冬の季節にぴったりのオーナメントを制作します。

※お子様は、銀モールを使用した簡単なデザインを制作します。

時間／13:00～14:30 定員／10名

参加費／お一人様 2,500円（2点制作）

会場／農園クラブハウス（little M. 2F）



③ ヒンメリワークショップ（予約不要）

ヒンメリの基本となる八面体を1点制作します。ビーズや毛糸のタッセルを自由に組み合わせ、オリジナルのヒンメリを完成させましょう。

時間／15:00～19:00（最終申込18:00まで）

所要時間／約60分

参加費／お一人様 3,000円

会場／農園クラブハウス（little M. 2F）



②【事前予約】はじめてのヒンメリ作り

「ヒンメリ」とはフィンランドの伝統的な装飾で、麦わらを糸でつなぎ、立体的な形をつくるオーナメントです。光や空気を含むような軽やかさがあり、吊るすとゆっくりと揺れ、空間に静かな表情を添えます。今回は新潟産のライ麦を使用します。初めての方でも安心してご参加ください。

時間／①15:00～16:30 ②17:00～18:30

所要時間／約90分 定員／定員各回6名

参加費／お一人様 3,500円

会場／農園クラブハウス（little M. 2F）



◎ つつみや八蔵 ぼち袋作り（予約不要）

八蔵手作りの水引飾りや熨斗を選んで一つだけのぼち袋を完成させます。

時間／15:00～19:00 所要時間／15分

参加費／1点につき200円 会場／つつみや八蔵

ワークショップ

ご予約フォーム▶



詳しくは魚沼の里

公式 Instagram へ▶

