

【八雲だんご体験】

押しポイント！！

自分で焼くお団子に感動！

〈1〉豊橋の有名な八雲だんごを自分のお好みに焼き上げます。

〈2〉炭火焼の焼き立てをお召し上がりください

【必要備品】

屋外の場合は、テント
机、椅子
焼き台
除菌ティッシュ



イメージ写真



八雲のみたらしだんごのこだわり

素材へのこだわり

「シンプルだからこそ、素材を大切に」

国産米粉100%使用

八雲だんごの看板商品、みたらしだんごの美味しさは、おだんごとくらの「バランス」が大切。特におだんごは、米粉を中心とした「シンプル」な素材で作ります。だからこそ「国産米粉」にこだわっているのです。お客様の安全と安心。美味しい国産米粉にこだわるのは、お客様の笑顔を思い浮かべた結果なのです。



静岡県・天竜川直系のくみ水を使用



国産米粉と合わせる「水」は、静岡県天竜川直系のくみ水を使用。しっかりと管理された浄水機で不純物を取り除き、国産米粉にじっくりと浸透させてこそ美味しいおだんごが生まれます。

イメージ写真



項目	備考
会場(案)	縛りなし
予算(税別)	八雲だんご(みたらし)200円 お皿込み 焼き台(炭込み)20,000円 諸経費、人件費、運搬費別途
最大収容人数	縛りなし
キャンセル期日	1ヶ月前
天候リスク	テントの場合は側幕必要
持ち物	なし
対象年齢	小学生～大人向け
目的	日本の伝統文化に触れる
所要時間	5分～10分
注意事項	

※クライアント様にあったプランを組立ててご提案させていただきます。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

株式会社呑龍マリン
TEL:0533-76-4480
E-mail:donryu@sala.dti.ne.jp
HP:<http://donryumarine.com/>