

大手旅行雑誌 全国お取り寄せランキング



当社はラムサール条約登録湿地・伊豆沼のほとりに拠点を構える農業生産法人です。平成元年の設立以来、農畜産物を生産する一次産業、加工（二次産業）、サービス（三次産業）を組み合わせ、地域資源の付加価値化をはかる農業の六次産業化に取り組んでまいりました。

主な事業としては、豚肉、ハム・ソーセージの加工販売が柱となりますが、2002年からは食育・都市農村交流の一環として、様々な体験教室を現地で開催しています。「命の大切さ」「命を支える食」「食を支える農」をテーマに、ハム・ソーセージ・郷土料理づくりなど、地域資源を活用した体験プログラムを企画してきました。これまでに毎年3,000名を超える方々に現地へお越しいただいて体験教室をしてきましたが、コロナウイルス感染症の影響で現地開催が難しくなるケースも増えました。

現地に来られなくても「つくる・食べる」という体験をお届けしたい！そんな思いから開発したのが本商品です。キットの中にはウインナーをつくるための道具と食材の他、イラスト付きの手づくりガイドが入っています。ご家庭で用意いただくのはボールやお鍋など普段おうちにあるもので、美味しい手づくりウインナーが食べられます。

ウインナーキットを10セット以上購入いただければ、専任講師によるオンライン教室を開催できますし、ご要望に応じたプログラムのカスタマイズも可能です。

団体・法人活動の福利厚生、交流促進等で活用いただけたら幸いです。



伊豆沼農産（社屋）



手づくりウインナー調理イメージ

プログラムの流れ・タイムスケジュール等

【開催日 5~7日前】

各ご家庭にウィンナーキットのお届け
※ヤマト運輸さんの宅急便（冷凍）で発送します

【開催日 当日（10：00開始の場合）】

- ①9：45～10：00 各自ZOOMの待機室にログイン
- ②10：00～10：10 開会のご挨拶・参加者自己紹介など
- ③10：10～11：40 ウィナーづくり
- ④11：40～11：45 オンライン記念撮影（必要な場合）
- ⑤11：45～11：50 ウィナー試食
- ⑥11：50 閉会

※上記スケジュールはイメージです。事前にオンライン等でお打ち合わせをさせていただきながら、詳細を決定させていただきます。

【料金】

ウィンナーキット 1セット：5,940円（税込・送料込）
※オンライン教室の開催は10セット以上のご注文から承ります。

【ウィンナーキットの内容】

挽き肉：300g×3、スパイス：3袋、羊腸：1本、絞り袋：3枚、
口金：1つ、作り方ガイド：1枚

※300gのお肉で5~8センチのウィンナーが約12本できます。

【対応可能人員】

10組~80組程度まで

【環境条件】

オンライン教室はZOOMを使用して行います。ご参加にはPCやタブレットなどの端末と、インターネット環境が必要です。

「おうちで手づくりウィンナーキット」って何？



ウィンナー作りに必要な材料・道具が揃ったセットです！

専門店では食べられない、できたてジューシーなウィンナーソーセージが、なんとおうちで味わえるんです。



キットひとつで30本！

たっぷり900gのひき肉を、3パックに分けてお届け！
一般的なウィンナー（5~8cm）のサイズで作ると...

およそ**30本分**の
ウィンナーが作れます！



たくさん作れるので、ハイパーサイズなどを入れて、おしゃべりを楽しみながら作れます。

本格的なウィンナーがすぐ作れる！

「しぼり袋」「口金」に加え、手に入れにくい「天然羊腸」特製の「あらびき肉」、さらには「オリジナルスパイス」の食材もセットでお届け。



必要な道具・こだわり食材が揃うので、ウィンナー作りを手軽に始められます！



あとは、もともとご家庭にある調理器具をお使いください！



楽しい！おいしい！を両方体験できる♪

楽しい！ おうち時間や食事の用意がエンターテインメントに！

お子様や、普段料理をしない方でも楽しくワイワイ作れます！
様々なドラマを経て、出来上がるウィンナー。きっと特別な体験になります。




おいしい！ 「できたてアツアツ」を食べられる！



本場に「できたて」のウィンナーは、お肉のジューシーさや肉感をより強く感じられます。
普通のウィンナーでは味わえない美味しさがあるのです。

体験イメージ
動画はこちら



当社ホーム
ページ
はこちら

