

楽しい仲間とピザパーティーをしてみませんか？

# 石窯ピザづくり

しもなの石窯ピザは直径20cm程度のピザです。一人当たり2枚程度になります。

トッピングの具材はこちらでご用意いたします。数種類のものからお好きなものをトッピングします。

## < タイムスケジュール例 >

10:00 インストラクターの指導で生地づくり

発酵を待つ間、素材の準備

生地の分割、ベンチタイム、

その後トッピング(写真①)

12:00 焼き上がったら、いただきます。(写真②)

13:00 後片づけて、解散

後片付けはご協力をお願いいたします。



①



②

体験費 4名以上の場合おひとり 2,000円(税込)

3名以下の場合おひとり 2,700円(税込)

- ※ 3日前の予約が必要です。
- ※ ピザづくりはトッピングからでも可能です。
- ※ 団体割引もあります。
- ※ 野外炊飯やBBQとの併用もできます。

## しもなの郷 特製石窯ピザのこだわり

- ① 石窯の火力:遠赤外線効果と熾火の対流でパリパリのふんわりの焼き上がります。
- ② 素材:ブラウンマッシュルームや山菜、高糖度トマトなど主に仁淀川町産の新鮮な素材を使います。そして、自家製トマトソースと味噌ソースとの相性がばっちり!
- ③ 生地:参加者の愛情!?で決まります。

お問い合わせ・お申込み

山村自然楽校 **しもなの郷**  
担当 石川

〒781-1762 高知県吾川郡仁淀川町下名野川619番

TEL&FAX : 0889-36-0005

Email : [shimona23@sea.plala.or.jp](mailto:shimona23@sea.plala.or.jp)

