



新年恒例！

アルカのお餅つき



開催日 2020年1月5日(日)
開催時間 10:30~12:30
会場 アルカ本店

ALKA
Meisterschuhe



親子で体験 冬の特別企画

寒さを吹き飛ばせ！新年のお餅つき

参加費用：無料



新年恒例、アルカのお餅つき。普段はなかなかできない本格的なお餅つき体験をしてみませんか？京都から取り寄せた厳選素材を使用したあんこやきな粉、辛味、磯辺、納豆など様々な味でお楽しみいただけます。

お正月の寒さも吹き飛ばす体が温まるお雑煮もご用意しております。年の初め、1年の幸せを願って、ご家族やご友人と一緒に餅つきを楽しみましょう！



明治41年創業の京都の老舗、中村製館所のあんこを使用。食品添加物を一切使用せず、伝統製法で練り上げています。



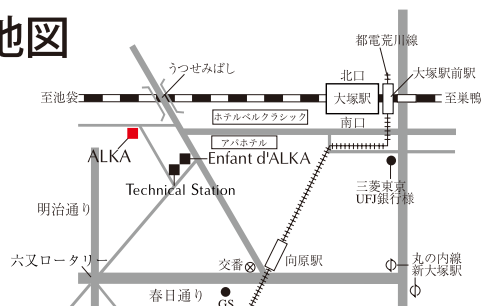
150年の歴史を持つ「きたお」の黒豆。丹波産の中でも最も大粒で、甘味がある最上級の黒豆を使用したきな粉です。



京都の契約農家から直送で仕入れた大根。鮮度が高く、みずみずしい大根の食感をお楽しみ下さい。

お申し込み方法：メールまたは下記問い合わせ先に参加の旨ご連絡くださいませ。

地図



※お餅つきの体験をされたいお客様は、お早めにいらして下さい。

※お車でお越しの際には、駐車場のご用意がございませんので恐れ入りますがお近くの駐車場をご利用下さい。

お問合せ先

アルカ本店 TEL. 03-3983-0033 担当者 濱田・鈴木

住所 東京都豊島区東池袋 2-15-5 mail alka@alka.co.jp