



足助を満喫!



Korankei Ichinotani Festa

入場無料

香嵐溪一の谷 フェスタ

7.31 SAT 8.1 SUN 10:30-16:00

香嵐溪一の谷
リニューアルオープン
イベント



雨天決行 ※荒天の場合は中止する可能性があります。

夏の香嵐溪一の谷フェスタ

WORKSHOP

自然を楽しむ体験型ワークショップ **有料**



五寸釘
ペーパーナイフ
作り



木の豆皿作り



アウトドア
バーbecue
作り



お絵描き
竹製水てっぽう



ヒノキの間伐材
うちわ作り

魚のつかみどり

自然の中で
鮎のつかみどり体験!

鮎をつかまえた後は
炭火で焼いて食べよう!

※お一人様一匹

1回700円(税込)

足助にぎわいマーケット

詳しくは裏面をご覧ください

地元足助町のお店が大集合! かき氷や地酒、炭焼きフランクなどこだわりの商品やグルメをどうぞ!

協賛: ホンダロジコム株式会社

出店
13店舗!



Mr.Kのスーパーマジックショー

お子様からご年配の方まで楽しめます!

午前の部: 11:00~
午後の部: 13:00~



7.31(土)
リニューアル
オープン

山と川と空に囲まれた、香嵐溪一の谷。料亭にダイニングをプラス。アウトドアの施設もさらに充実し、足助の豊かな自然と料理を気軽に楽しめる施設にリニューアル。



駐車場
150台
完備

香嵐溪一の谷

〒444-2424 愛知県豊田市足助町一の谷22番地 Tel 0565-62-0508



香嵐溪一の谷 リニューアルオープンイベント

7.31 SAT 8.1 SUN 10:30-16:00



入場無料

香嵐溪一の谷
フェスタ

香嵐溪一の谷で楽しい夏のイベントを開催！
ワークショップやグルメで、足助町を思い切り満喫してください。

夏の香嵐溪一の谷フェスタ

WORKSHOP

自然を楽しむ体験型ワークショップ **有料** ※各ワークショップ、材料がなくなり次第終了となります。



五寸釘 ペーパーナイフ作り

老舗鍛冶屋「広瀬重光刃物・足助のかじやさん」による、五寸釘で作るペーパーナイフ作り体験。



木の豆皿作り

三州足助屋敷内にある「木地屋」による、足踏みロクロで作る木の豆皿作り体験。



アウトドア バームクーヘン作り

アウトドアで作る炭焼きバームクーヘン！木の棒をくるくる回して、上手に層を作れるかな？



お絵描き 竹製水てっぽう

昔懐かしの竹の水鉄砲に、自由に絵を描いて作る、自分だけのオリジナル水てっぽう。



ヒノキの間伐材 うちわ作り

ヒノキの間伐材で作った木製うちわに自由に絵を描いて、お好みのうちわを作ろう！

足助にぎわいマーケット

地元足助町のお店が大集合！

村定酒店 足助の地酒、日本酒



足助の地酒「範公」のほか、美味しい日本酒を取り揃えております。お酒や足助のこと、なんでも聞いてください！

広瀬重光刃物・足助のかじやさん 刃物販売



江戸末期から190余年、七代続く老舗の鍛冶屋です。この機会に、こだわりの刃物をぜひどうぞ。

足助の八百屋 かずや かき氷



旬の果物を使った八百屋ならではの かき氷で、暑い夏を美味しく涼しく乗り越えましょう！

はなもみじ GIRO. 燻製おさつチップス



香嵐溪のもみじの間伐材で燻製した燻製おさつチップスは、パリパリ食感と豊かな香りが楽しめます。

ZiZi工房 炭焼きフランクフルト



足助のおじさんが真心こめて作る炭火手作りのフランクフルトを炭火でじっくり焼いています。

百年草 百年草のこだわりホットドッグ



ZiZi工房のウイナー、バーバラはうすのドッグパン、レストラン風のソースとここでしか味わえない手作りホットドッグ。

bistro LUCIA フルーツサンド、カツサンドなど



他にもワッフルサンドや玉子サンドなど、洋食とスイーツのお店ならではのサンドイッチをお楽しみください。

居酒屋俺んち 徳川ベーコン



足助の人たちが集まる居酒屋「俺んち」で、ゆったりお酒を楽しむお供に好評の徳川ベーコンです。

井筒亀 猪コロッケ、もみじコロッケなど



創業明治二十年、旬を活かした季節料理が自慢の和食料理屋が作る、ジビエのコロッケです。ほかに猪串カツも。

三州足助屋敷 木地屋 パン皿、ぐい飲みなど



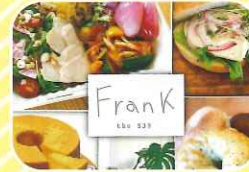
毎日のお料理を桜、とちのき、栗、けやきなどの国産天然木で作るお皿やお椀に盛り付けてみませんか？

ダイニングキッチン bicke おつまみメニューなど



イタリアンバル・ビッケ。ほかにもワインやハイボール、手作り梅ジュースや果実酒などご用意いたします。

Frank the 539 ランチボックス、シフォンケーキなど



無添加、オーガニック、無農薬・減農薬の食材を使った、自然や人に優しい料理です。

春日井ファーム キクラゲアイス



一度は食べてみて欲しいキクラゲアイスはパニラ、抹茶、チョコレートの3種類。スーパーボールすくいもやっています！

イベントの詳細はこちら！



安全対策のお願い

安心してお楽しみいただくため、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



※提供内容は変更となる場合があります。