



旬のカリンで、のど飴とシロップを手づくり。 堀内果実園Landで「カリンの手しごと」を開催

香りを楽しみ、
秋を仕込む。

11月1日(日) | 11月7日(土)

ロッテ特別トークイベント付



カリンのど飴&シロップづくりワークショップ
Make, Taste, and Enjoy.



株式会社堀内果実園は、2026年11月1日(日)・7日(土)、奈良県五條市の「堀内果実園Land」にて、ワークショップ「つくって、味わう。カリンの手しごと」を開催します。堀内果実園で育てた旬のカリンを使い、のど飴とシロップを手づくり。11月7日には、株式会社ロッテの「のど飴カリンチーム」による特別トークも実施します。各回20名限定で、ご予約を受け付けております。

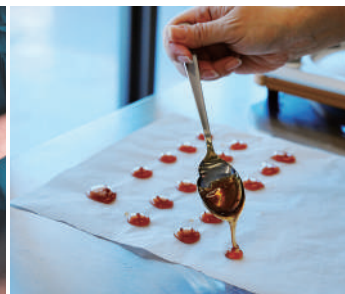
香りを楽しみ、秋を仕込む。果実園の手しごと体験

長年カリンを育て、加工品づくりを続けてきた堀内果実園。その手しごとを、旬の香りにふれながら体験していただけます。各回とも試食とお茶付きで、手づくりしたカリンシロップ約300mlとのど飴はお持ち帰りいただけます。ロッテがのど飴に使用するカリンを国産に切り替えてから、今年で5年目。堀内果実園も仕入れ先のひとつとしてカリンを供給し、製品づくりを支えています。※11月7日は「のど飴カリンチーム」を迎え、カリンにまつわる特別トークを開催します。

※ロッテの『のど飴』に使用するカリンの一部に堀内果実園産を含む国産カリンを使用



旬のカリンを使ったシロップづくり



手づくりの、のど飴もお持ち帰り

商品概要

「つくって、味わう。カリンの手しごと」
— カリンのど飴&シロップづくりワークショップ —

〔イベント名〕 カリンのど飴&シロップづくり

〔開催日時〕 2026年11月1日(日) 11:00～12:30

〔申込締切〕 2026年10月24日(土)

〔イベント名〕 カリンのど飴&シロップづくり+ロッテ特別トーク

〔開催日時〕 2026年11月7日(土) ①11:00～12:30 ②14:00～15:30

〔申込締切〕 2026年10月30日(金)

各回共通

〔会場〕 堀内果実園Land 奈良県五條市西河内町1219-1

〔定員〕 各回20名 〔参加費〕 4,500円(税込・試食とお茶付き)

〔お持ち帰り〕 カリンシロップ約300ml+のど飴

〔持ち物〕 筆記用具、エプロン、持ち帰り用バッグ等

ご予約・詳細はこちら

ご希望の日程の予約フォームよりお申し込みください。

※材料手配の都合上、お申し込み後のキャンセルはお受けしていません。ご都合が悪くなった場合は、代理の方のご参加が可能です。

お申し込み



11月1日(日)



11月7日(土)

ロッテ
特別トーク付き

CONTACT お問い合わせ

堀内果実園

〒637-0001 奈良県五條市西河内町1219-1

Tel 0747-20-8013(受付時間 8:00～17:00)

Mobile 090-7488-5014(代表 堀内)

Mail info@horiuchi-fruit.jp



WEBSITE