

2026 年 10 月

鎌倉プリンスホテル

～朝の 1 時間で、季節をつくる～ 創作和菓子「手毬」に学ぶ和菓子作り体験を開催

【期 間】2026 年 12 月 20 日(日)～2027 年 2 月 28 日(日)

鎌倉プリンスホテル（所在地：神奈川県鎌倉市七里ガ浜東 1-2-18、支配人：薄井 茜）は、冬の鎌倉滞在をより豊かに楽しんでいただく体験プログラムとして、鎌倉に店舗を構える創作和菓子「手毬」による和菓子作り体験を開催いたします。

朝の静かなひとときに、自分と向き合う時間を持つてみませんか。洋菓子が「食べる楽しみ」を中心とするなら、練り切りは「作る時間そのものを味わうお菓子」です。形を整え、色を重ね、季節を表現するひとは、手のひらの小さな創作活動です。

繊細な造形に美しい四季を感じられる練りきりは、優しいくちどけと上品な甘さが特徴です。白あん、求肥など素材そのものの繊細な味わいと、日本ならではの季節を五感でお楽しみいただけます。チェックアウトまでの時間を有効活用し、旅の思い出をより深めていただける体験としてご参加いただけます。

開催期間中は「手毬」「ひつじ」「ゆきうさぎ」などその時季を表現したモチーフをご用意しておりますので、訪れるたびに新たな作品作りをお楽しみいただけます。

体験ではその日のテーマの練りきり 1 種を 3 つ製作いたします。京都・福寿園の抹茶とともに、出来立ての練りきりをお楽しみください。また、お持ち帰り用の箱もご用意いたしますので、ご帰宅後も鎌倉旅の余韻に浸っていただけます。冬ならではの情景を手のひらで咲かせ、季節の美しさと日本文化の奥深さを感じるひとときをお過ごしください。

～朝の 1 時間で、季節をつくる～ 和菓子作り体験 概要



【日 程】 2026 年 12 月 20 日(日)・27 日(日)・2027 年 1 月 10 日(日)・17 日(日)・24 日(日)・31 日(日)
2 月 7 日(日)・14 日(日)・21 日(日)・28 日(日) 全 10 回

【場 所】 鎌倉プリンスホテル ラウンジ あじさい(ホテル棟 3F)

【時 間】 9:00A.M.～10:15A.M. (8:45A.M.～受付開始)

【内 容】 練りきり(1 種 3 個)、京都福寿園の抹茶

【料 金】 1 名さま ¥6,500

【備 考】 各日 20 名さま限定

【ご予約・お問合せ】 レストラン予約 TEL:0467-32-1111(受付 10:00A.M.～5:00P.M.)

※残席状況により当日受付可 ※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(10 月 27 日)の情報であり変更になる場合もございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

鎌倉プリンスホテル セールス&マーケティング部 広報担当

TEL:0467-33-1203

体験内容

「手毬」



【開催日】

2026年12月20日(日)・27日(日)

「ひつじ」



【開催日】

2027年1月10日(日)・17日(日)

「姫りんご」



【開催日】

2027年1月24日(日)・31日(日)

「ゆきうさぎ」



【開催日】

2027年2月7日(日)・14日(日)

「椿」



【開催日】

2027年2月21日(日)・28日(日)

鎌倉プリンスホテルで体験を開催する意味

鎌倉プリンスホテルは単に宿泊するための場所ではなく、鎌倉の魅力や文化に触れられる場所でありたいと考えております。観光だけでは出会えない鎌倉の魅力を、手のひらに残す。「観る鎌倉」から「体験する鎌倉」へ。鎌倉プリンスホテルは地域文化との新たな出会いを通じて、旅の時間をより豊かに彩る体験をお届けいたします。

鎌倉 創作和菓子「手毬」 概要

鎌倉市坂ノ下にある「鎌倉 創作和菓子 手毬」は、女流和菓子家の御園井裕子(みそのいゆうこ)氏が手掛ける、四季の移ろいを色鮮やかに表現した上生菓子(練りきり)の専門店・体験教室・茶寮です。

厳選した素材を使用した「体に優しい和菓子」をモットーに、伝統的な手毬をイメージしたグラデーションや意匠登録済の市松手毬など、アートのように美しい上生菓子を生み出しています。

