かまぼこ体験工房



作り体験はおすすめです。

できたてアツアツのかまぼこ・ちくわをお召し上がりください。

旅先でのご当地体験として、またはお子様の食育の一環として、かまぼこ

体験コース

お一人様 2,500円(税込)

体験内容(焼ちくわ

Aコース

魚そうめん

揚かまぼこ

めで鯛かまぼこ

所要時間/90分

Bコース

体験内容(

焼ちくわ

焼ちくわ

にくい場所はビデオでご覧いただけます。

魚そうめん

魚そうめん

お一人様 1,800円 (税込)

揚かまぼこ

所要時間/60分

Cコース

体験内容

お一人様 1,200円 (税込)

所要時間/30分

工場見学

実際にかまぼこが作られていく様子をガラス越しに見学。見え

見て学ぶ

*実際の見学は工場稼働日(月~土)の午前中のみ

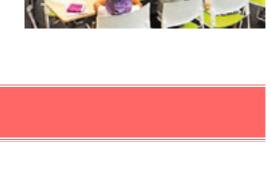
ビデオでかまぼこ作りが学べます。 かまぼこがどんな原料でどのように作られていくのか、以外と



に見えますが、これが以外と難しい。

知らないかまぼこ製造の秘密に迫ります。

作る



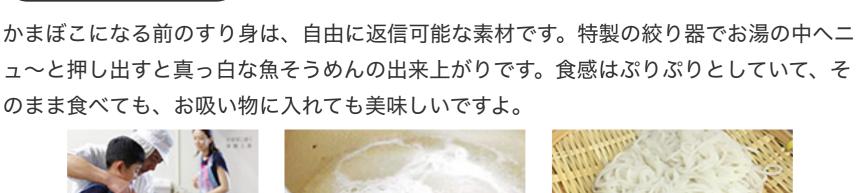
魚のすり身を竹の棒にくるくると巻いて作ります。職人さんの実演を見ていると簡単そう

の香ばしい香りやプーと膨れる様子も面白いですよ。

焼ちくわ

形が出来たら、ちくわ焼き機械で、ゆっくり丹念に焼きあげます。ちくわを焼いている時









揚かまぼこ

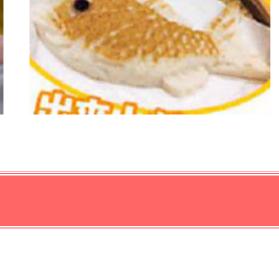
でいただけます。主婦の方にも大人気です。



めで鯛かまぼこ



他のかまぼこは、お持ち帰りできます。家族のおかずにも十分なりますよ。

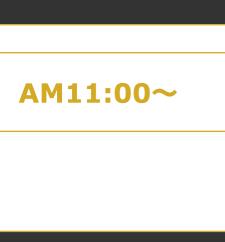


ぜひ、出来立てで自分だけのオリジナルかまぼこを味わってみてください。 ご希望があれば、宅配も承ります。

味わう

体験時間

魚そうめんは、その場で召し上がっていただきます。



2~12名

*満たない場合はご相談ください。

AM10:00~

*団体の場合、開始時間などご相談に応じます。

12月1日~1月8日 (年末年始) 4月20日~5月8日 (GW時期)

体験休館日

体験人数

*1月元日~2日及び毎週日曜日は、休館しております。 *メンテナンス、社内行事のため臨時にお休みする場合がございます。

ご予約

- お電話 0957-72-2142
- ●予約は2日前の午前中までにお願いいたします。 ●エプロンをご持参ください。(有料50円もございます)
- ●魚そうめんは、その場で召し上がっていただきます。 他の物はお持ち帰りできます。

●アレルギーの方は事前にご連絡ください。