

かまぼこ体験工房



かまぼこ作りを体験してみませんか？
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。

体験コース

Aコース	お一人様 2,000円 (税込)	所要時間/90分		
体験内容	焼ちくわ	魚そうめん	揚かまぼこ	めで鯛かまぼこ
Bコース	お一人様 1,500円 (税込)	所要時間/60分		
体験内容	焼ちくわ	魚そうめん	揚かまぼこ	
Cコース	お一人様 1,000円 (税込)	所要時間/30分		
体験内容	焼ちくわ	魚そうめん		

見て学ぶ

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。見えにくい場所はビデオでご覧いただけます。

※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、以外と知らないかまぼこ製造の秘密に迫ります。



作る

焼ちくわ

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に見えますが、これが以外と難しい。

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の香ばしい香りやプーと膨れる様子も面白いですよ。



魚そうめん

かまぼこになる前のすり身は、自由に返信可能な素材です。特製の絞り器でお湯の中へニュー～と押し出すと真っ白な魚そうめんの出来上がりです。食感はぷりぷりとしていて、そのまま食べても、お吸い物に入れても美味しいですよ。



揚かまぼこ

揚かまぼこ造りに挑戦。魚のすり身にコーンや人参、玉ねぎ、枝豆など様々な素材を加えて揚げます。すり身は柔らかいので、星やハート型にしたり、好きな形を作って楽しんでいただけます。主婦の方にも大人気です。



めで鯛かまぼこ

お祝いの席には、昔から鯛と扇のかまぼこが重宝されていたものです。その鯛かまぼこ作りに挑戦。専用の型で目には黒豆を使用しすり身を詰め込みます。約60分間蒸したあと、鉄板で焼き上げて出来上がりです。



味わう

魚そうめんは、その場で召し上がっていただきます。

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。



体験時間

午前の部 **AM11:00～**

午後の部 **PM3:00～**

※団体の場合、開始時間などご相談に応じます。

体験人数

3～12名

※満たない場合はご相談ください。

体験休館日

12月1日～1月15日 (年末年始)

4月20日～5月10日 (GW時期)

※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。