

安田蒲鉾 かまぼこ道場

(ヤスダ かまぼこ かまぼこ道場)

《体験の対象となる主な食品の種類》

蒲鉾、竹輪、魚そうめん、揚げ物

《体験の内容・おすすめポイント》

安田蒲鉾の本社工場に併設されている「かまぼこ道場」では、新鮮な海の幸でかまぼこ作りを体験することができます。個人でご参加の方はもちろん、学校や企業研修などの団体参加の方からも大好評です。約2時間で、かまぼこ・揚げ物・焼き物など何種類もの製品づくりが体験ができます。作ったものはもちろんお持ち帰りOK！作って食べてご家族へのおみやげに。何通りも“おいしい”かまぼこ体験をぜひお楽しみください。

かまぼこと言ってまず思い浮かぶのは、やっぱり「板かまぼこ」。かまぼこの原型といわれている、たけの棒にすり身を巻いて焼く「蒲の穂」。すり身にごぼうやしょうが、コーン、たまねぎ等を混ぜておいしく揚げる「揚げ物」。すり身を絞る機でお湯の中に押し出し、さっと茹でる「魚そうめん」。いろいろなおいしさを3つのコースから選んでご体験いただけます。

《対応状況》

予約：体験には予約が必要ですので2日前までにお問い合わせ下さい。(インターネットでのご予約お申し込みはご希望の3日前までをお願いいたします。) 予約受付時間 9時～16時

営業時間等：午前の部：AM10:00～ 午後の部：PM1:30～ 定休日：水曜日（要問い合わせ）・12月16日～1月15日 当日キャンセルはご遠慮下さい。

料金：

・コース：Aコース

体験内容：蒲鉾1本・蒲の穂1本・魚そうめん・揚げ物、所要時間：約120分、定員5名～40名、参加費/人：2,000円（税別）

・コース：Bコース

体験内容：蒲鉾1本・蒲の穂1本・魚そうめん、所要時間：約90分
定員5名～100名、参加費/人：1,200円（税別）

・コース：Cコース

体験内容：蒲鉾1本・魚そうめん、所要時間：約30分
定員5名～100名、参加費/人：500円（税別）

体験者の同伴の方につきましては入場料として、お一人様100円（税込）（Cコースは50円：税込）を申し受けます。

《アクセス》

住所：〒910-0837 福井県福井市高柳町1丁目1-2512

電話：0776-53-2252 FAX：0776-53-5719

ホームページ：<http://www.yasuda-kamaboko.com>（外部リンク）