

若松屋では、かまぼこのおいしさを実際に体験していただく「手作りかまぼこ工房」を開催しています。高タンパクで低カロリーの「かまぼこ」は健康食品としても注目されています。自分で作ってその場で味わってきたのかまぼこの美味しさはまた格別です。工房では熟練のかまぼこ作り職人が、かまぼこの豆知識から作り方まで親切丁寧に指導いたします。使う道具は刃のない包丁ですのでお子様でも安心して参加いただけます。

伊勢路の旅の想いを込めて、伊勢路の味を伝える「かまぼこ工房」の輪を広げたい。ぜひ、若松屋のかまぼこ工房へお越しください。

「伊勢かまぼこ」手作り体験



手づくりかまぼこができるまで

所用時間
約60分

1. 作り方の説明

まず始めに、熟練のかまぼこ職人が、材料の説明と道具の使い方を説明します。

2. 蒸しかまぼこ作り

底板に名前を書いたら、刃のないつけ包丁ですり身を板に盛りつけてください。

3. 焼きかまぼこ作り

すり身を串につけて、表面をならしてください。

4. 蒸し上げ

蒸し上がるまで約30分待ちます。世界でただひとつのオリジナルかまぼこの完成です。

完成したかまぼこはご家庭のお土産に！

●参加費 1,500円(税込)
(蒸しかまぼこ・焼きかまぼこ)

●「かまぼこ作り体験」は2名様より60名様まで承ります。
(河崎本店は15名まで)

“手づくり体験は下記地図の **かまぼこ工房** か **河崎本店** のいずれかでできます。”

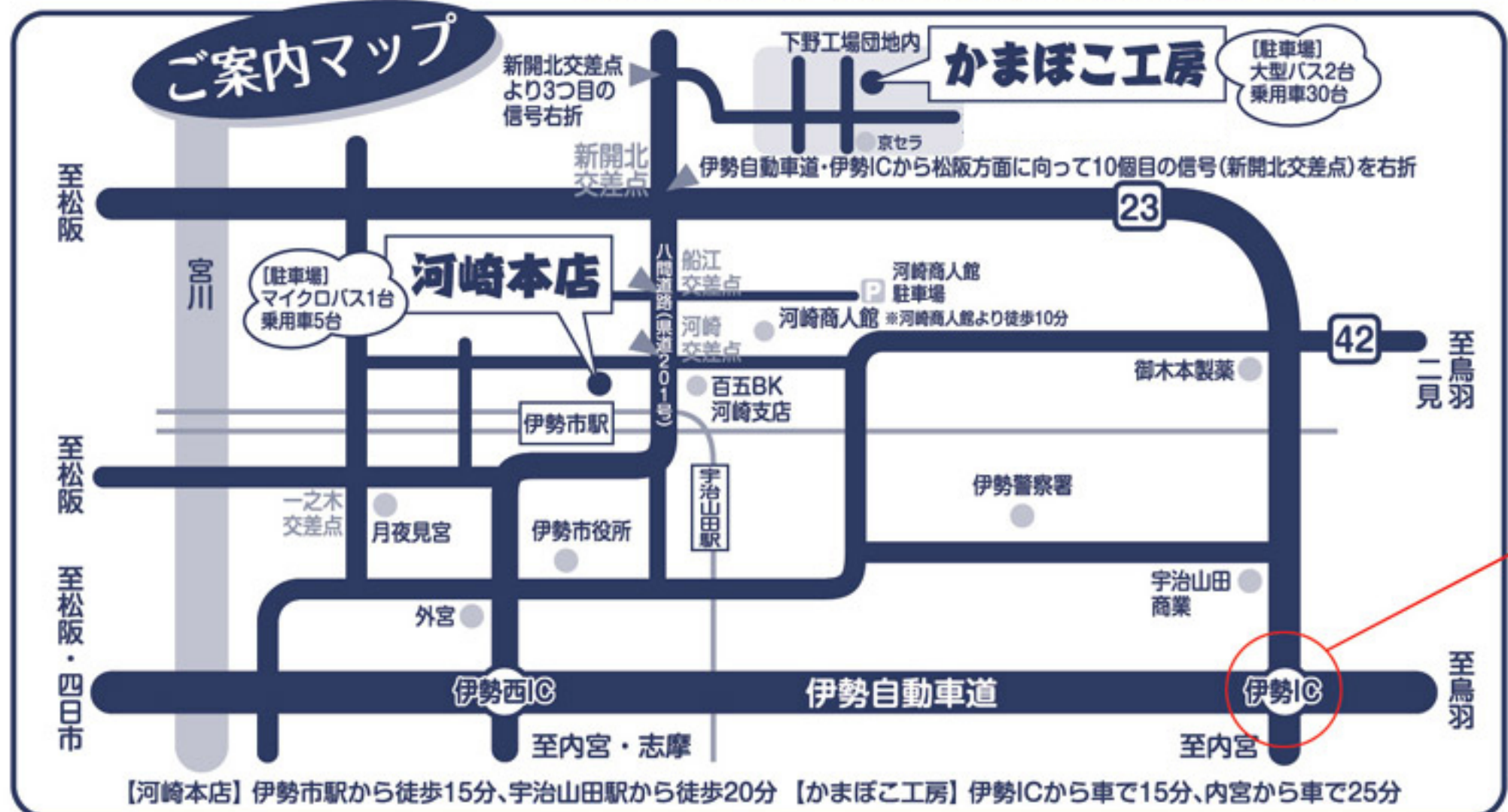
ご予約・お問い合わせ

【要予約】※ご予約はご希望日の一週間前までをお願いいたします。

☎ 0120-31-1722 ☎ 0596-31-0123

FAX 0596-31-0124 E-mail/kamaboko@wakamatsuya.co.jp

URL <http://www.wakamatsuya.co.jp>



伊勢自動車道を降りてからかまぼこ工房へは伊勢ICを降りてからかまぼこ工房へは

創業明治三十八年



若松屋

■河崎本店 〒516-0009 伊勢市河崎 1丁目9-28 TEL.0596-23-1721 FAX.0596-27-0160
 ■おかげ横丁店 〒516-0025 伊勢市宮内宮 おはらい町通り おかげ横丁内 TEL.0596-23-8833
 ■かまぼこ工房 〒516-0003 伊勢市下野町 下野工場団地内 TEL.0596-31-0123 FAX.0596-31-0124
 URL <http://www.wakamatsuya.co.jp>