「伊勢かまぼこ」手作り体験

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こうと、「手づくりかまぼこ工房」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うできたてのかまぼこの美味しさはまた格別ですよ。

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ご参加いただけます。

伊勢路の旅の思い出づくりや各種団体の催しの一環としてご利用いただいたり、親しいお友達同士や家族みんなでコミュニケーションの輪を広げるなど楽しいひと時が過ごせます。

どうかぜひ一度、若松屋のかまぼこ作りを体験してみてください。

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！

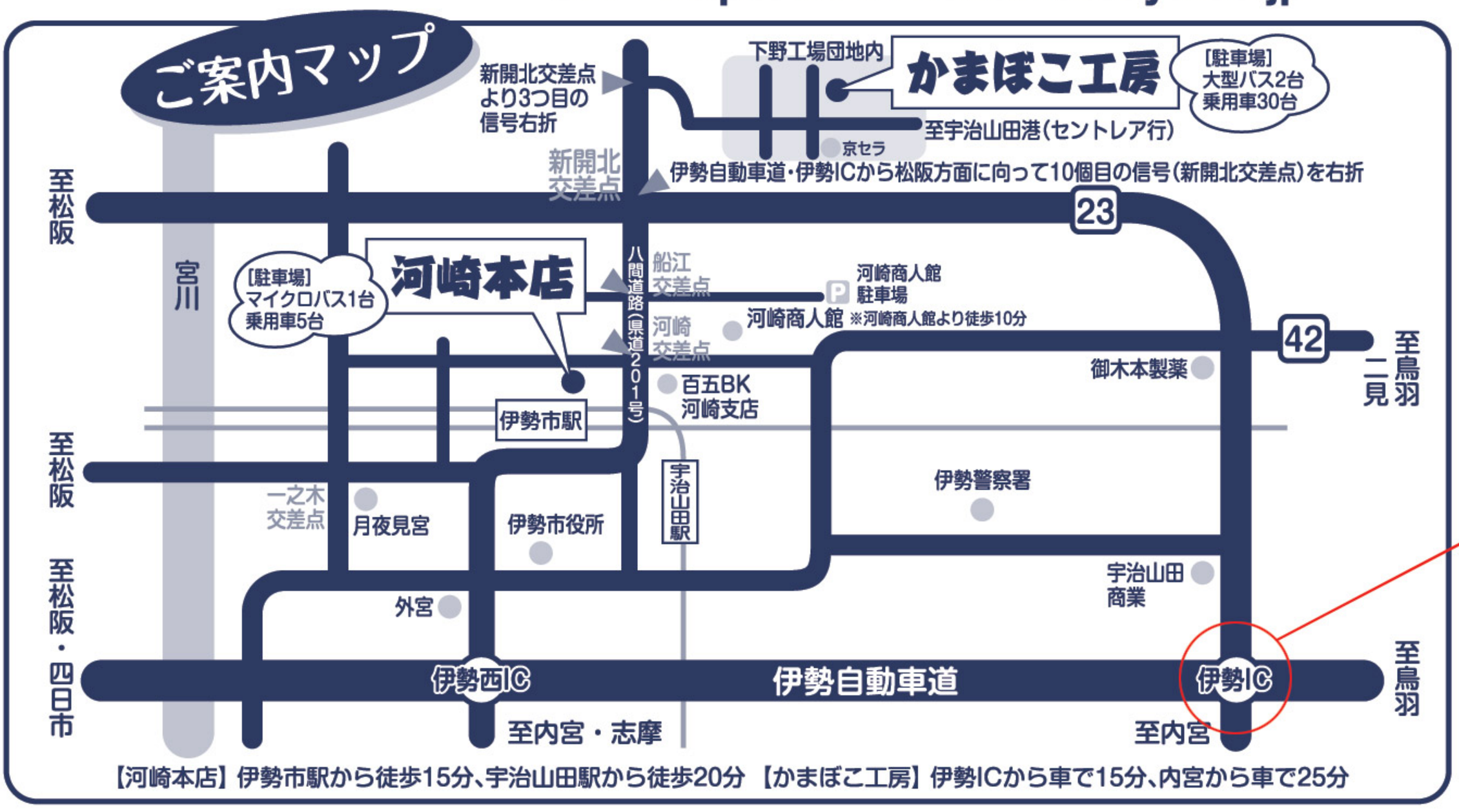
●参加費 1,500円(税込)
(蒸しかまぼこ・焼きかまぼこ)

●「かまぼこ作り体験」は2名様より50名様まで承ります。
(河崎本店は20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・お問い合せ 【要予約】※ご予約はご希望日の一週間前までにお願いいたします。

0120-31-1722 ☎0596-31-0123
FAX 0596-31-0124 E-mail/kamaboko@wakamatsuya.co.jp
URL http://www.wakamatsuya.co.jp



伊勢自動車道から伊勢かまぼこ工房へは伊勢ICを降りて頂く方が便利です。

【河崎本店】伊勢市駅から徒歩15分、宇治山田駅から徒歩20分 【かまぼこ工房】伊勢ICから車で15分、内宮から車で25分

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 伊勢神宮内宮 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