

# 稲庭の里で職人技にチャレンジ！ 稲庭うどん手づくり体験

三百年の歴史を持つ「稲庭うどん」の  
受け継がれる伝統の技を体験してみよう！



## 製造体験コース

## 製造・調理体験コース

## 実演見学コース



職人に教わりながら伝統の  
稲庭うどんづくりを体験。主  
な工程の中から「絢う」「つ  
ぶす」「延ばす」の3つの工  
程を体験いただけます。



製造体験のあとに稲庭うどん  
の「ゆで方」「盛り付け」を体  
験。自分で調理したうどんを  
醤油だれと胡麻味噌だれでお  
召し上がりいただけます。



職人が実際につくる製造の  
現場を見学することができます。  
伝統の技をじっくりと  
ご覧ください。

体験で作ったうどんは後日お届け！（※送料別途）

当店スタッフによる  
見学コースのご案内  
もございます



コース名	体験料金(材料費を含む税抜料金です)	
	こども(小学生以下)	大人(中学生以上)
製造体験コース(60分)	1,000円	1,500円
製造・調理体験コース(90分)	2,500円	3,000円
実演見学コース(11時～16時)	無料	

お問い合わせ先：佐藤養助 総本店  
住所：〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭 80  
TEL：0183-43-2911  
FAX：0183-43-2921  
E-mail：ys@sato-yoske.co.jp

公式HP  
はこちら



- 製造・調理体験コースは調理体験スペースの予約状況により受付できないこともございます。
- 団体でのご予約は30名様までとさせていただきます。
- 受け入れ時間は11時から14時までの間です。
- 体験の前後に総本店にてお食事・工場見学もできます。
- エプロンをご用意しておりますが、服に粉が付くこともありますのでご了承ください。