

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



職人に教わりながら、製造工程の「手繰い」を中心に、伝統の稲庭うどん作りを体験いただけます。旅の思い出に最適な体験です。

美味しい茹で方体験



製造体験後、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と胡麻味噌つゆでお召し上がりいただけます。

工場・歴史見学



職人が実際に稲庭うどんを製造する現場を自由に見学することができます。また、歴史資料の展示もごさいます。

ご希望により、当店スタッフによる見学コースのご案内もごさいます♪



**体験
幼児無料**

【体験コース】(※体験前日の午後12時まで要予約)	所要時間	料金(生地代等含む)	
		中学生以上	小学生
Aコース 手繰いが体験できる「製造体験コース」	約30分	2,000円	1,500円
Bコース 手繰いなどの職人技が体験できる「製造体験コース」	約60分	3,300円	2,200円
Cコース 手繰い＆美味しいうどんの茹で方が学べる「製造・調理体験コース」	約60分	3,300円	2,200円

※調理体験は火を扱うため、体験する方がお子様の場合は必ず大人の方の付き添いが必要です。

※土日祝日は、Aコースのみ受付させていただく場合がございます。

◆土日祝日の工場見学は、工場での生産が無い場合は展示パネルのみの対応とさせていただきますのでご了承ください。

お問い合わせ：佐藤養助 総本店
〒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
taikenyoyaku@sato-yoske.co.jp

○体験場所は総本店から50メートルほど離れた[別館 養心庵]に併設する建物になります。受付は総本店にてお願いします。

○製造・調理体験は店舗営業日および予約状況等により受付できない場合がございます。

○団体でのご予約は20名様までとさせていただきます。

○エプロンをご用意いたしておりますが、衣類等に粉が付くこともございますのでご了承ください。

○メールからのお問い合わせは、確認まで時間を要する場合がございますので2日前までのご予約をお願い致します。前日のご予約やお急ぎの方は総本店へお電話をお願いします。