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「手綯い」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。

美味しいゆで方体験

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ざいます。

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ざいます♪

体験
幼児無料

【体験コース】(※前日午後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　手綯いが体験できる「製造体験コース」	約30分	2,000円	1,500円
Bｺｰｽ　手綯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　手綯い＆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。

◆土日祝日は工場での生産が無い場合、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 ys@sato-yoske.co.jp

○体験場所は、総本店から50メートル程離れた「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により受付できないことがございます。
○団体でのご予約は20名様までとさせていただきます。
○エプロンは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、事務所営業日以外は休み明けのご連絡となります。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。