

枕崎おだし教室 ご案内

(2017年10月31日現在)

【枕崎おだし教室について】

かつお節生産量日本一「おだしのふるさと」枕崎において、かつお節の持つ「おだし」の魅力を味わっていただくプログラムです（要事前予約）。

【お申込み条件・ご連絡先】

設定人員：最低2名様以上100名様まで。（Cコースは1名様より対応可能です。）

受付締切日：7日前まで（3日前よりキャンセル料金が発生します。Cコースは前営業日まで受付可能です。）

場所：枕崎おだし本舗 かつ市（鹿児島県枕崎市東本町74-1）20名様まで
20名様以上は、スペースの都合上枕崎市内の別会場にて実施いたします。

お申込み・お問い合わせ先：薩摩海鮮かつ市（中原水産株式会社）

電話：0993-72-2232（受付：9時～17時 土日祝除く）

電子メール：info@katsu-ichi.com

※なお、ご予約の際、講師のスケジュールによりご対応できない日時がある場合もございます。予めご了承ください。

※A、B、Cコースの他、人数・お時間・ご予算に応じて、様々なプログラムをご用意することは可能です。お気軽にご相談ください。

【枕崎おだし教室 コースのご案内】

Aコース「本格 かつおだし引き教室（食事付）」基本コース。お勧めです。

所要時間：約2時間

料金（税込）：お一人様 3,240円（10名様以上の場合。2～5名様は1名様あたり4,320円。6～9名様は1名様あたり3,780円。）

体験内容：かつお節の種類説明、かつお節削り体験、本格的なだし引き（実演）、おだし試飲、船人めし実食（近隣の飲食店にて）

みどころ：本場枕崎のかつお節を使った、本格的なかつおだしの香りと旨味を存分に味わい、かつお節・かつおだしに関する知識を身につけることができます。またかつおだしを

かけて食べるだし茶漬け、地元グルメグランプリで2連覇を達成した枕崎名物「枕崎鰹船人（かつおふなど）めし」を近隣の飲食店にて味わっていただきます。

B コース「本格 かつおだし引き教室（だし引きのみ）」

所要時間：約1時間

料金（税込）：お一人様 2,160円（10名様以上の場合。2～5名様は1名様あたり3,240円。6～9名様は1名様あたり2,700円。）

体験内容：かつお節の種類説明、かつお節削り体験、本格的なだし引き（実演）、おだし試飲

みどころ：本場枕崎のかつお節を使った、本格的なかつおだしの香りと旨味を存分に味わい、かつお節・かつおだしに関する知識を身につけることができます。

C コース「お手軽 かつおだし引き体験」

所要時間：約15分

料金（税込）：お一人様 540円

体験内容：かつお節削り体験、簡易的なかつおだし引き体験、かつおだしを用いた味噌汁作り体験

みどころ：本場枕崎のかつお節を使った、かつおだしの香りと旨味をお手軽に楽しめます。

以上

