

枕崎おだし教室 ご案内 (2019年12月10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）。

2019年農林水産省「食かけるプライズ」で、「ネクストブレイク賞」を受賞しました。

【お申込み条件・ご連絡先】

- ・設定人員：1名様～100名様まで。（100名様以上はご相談ください。）
- ・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。）
- ・場所：枕崎おだし本舗 かつ市（鹿児島県枕崎市東本町74-1）15名様まで。
15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：10時～16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（かつお節工場見学付）」※お勧めです。

- ・所要時間：約2時間～2時間半
- ・料金（お一人様あたりの金額。税込）
1名様:11,000円/人、2-5名様:6,600円/人、6-9名様:5,500円/人、10名様以上:4,400円/人

・内容

ーかつお節工場見学：かつお節製造各工程の詳細説明、作り手との質疑応答

ーかつおだし引き教室：かつお節の種類説明、本格的なだし引き実演、おだし試飲、かつお節削り体験、かつおだしを用いたお手軽味噌汁（茶節）作り体験

・みどころ：かつお節生産日本一「おだしのふるさと」枕崎において、かつお節を実際に製造している臨場感たっぷりの工場を見学することによって、ほとんど手作業であるかつお節の製造工程や作り手のこだわりを学べます。また、その後のおだし教室では、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。

※工場見学可能時間帯：平日（月～金曜日）8時～16時。（工場の休憩時間（10時～10時

15分、15時～15時15分）・昼食時間（12時～13時15分）中は稼働しておりません。）
※かつお節工場は、一日の中で各工程（切り→茹で→骨抜き→燻製）を順番に稼働しており、訪問時に全工程を見ることはできません。予めご了承ください。
※かつお節工場稼働が長期で休止になる期間（ゴールデンウィーク（4/28-5/6）、お盆（8/10-16）、年末年始(12/25-1/5)）の受け入れはできません。

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～1時間半

・料金（お一人様あたりの金額。税込）

1名様:8,800円/人, 2-5名様:4,400円/人, 6-9名様:3,850円/人, 10名様以上:3,300円/人

・内容：かつお節の種類説明、本格的なだし引き実演、おだし試飲、かつお節削り体験、かつおだしを用いたお手軽味噌汁（茶節）作り体験

・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15～30分

・料金（お一人様あたりの金額。税込）

1-9名様:1,100円/人, 10名様以上:880円/人

・内容：かつお節削り体験、かつおだしを用いたお手軽味噌汁（茶節）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。

<枕崎おだし教室 イメージ写真>



以上