

枕崎おだし教室 ご案内 (2021年1月22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。なお、Eコースは50名様以上のご利用に限らせていただきます。）

・受付締切日：原則7日前まで（3日前よりキャンセル料金が発生します。）

・お支払い条件：基本前払い（かつ市オンラインショップからでもお支払いできます）。

・場所：枕崎おだし本舗 かつ市（鹿児島県枕崎市東本町74-1）10名様まで。

10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、弊社担当者のスケジュールによりご対応できない日時がある場合がございます。予めご了承ください。

※A～E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。（出張おだし教室も行っております。）

※当日、発熱や咳など、身体に異常がみられるお客様のご参加をお断りする場合があります。予めご了承ください。また、新型コロナウイルス対策のため、プログラム実施中における「マスク着用」「入室時の消毒」を必須とさせていただきます。

【枕崎おだし教室 コースのご案内】

Aコース【プロ・食通の方向け】「本格 かつおだし引き教室（かつお節工場見学付）」

・所要時間：2時間半～3時間（見学工場への移動時間含む）

・料金（税込）：1-5名様：33,000円／1グループ、6名様以上：5,500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、かつお節加工品（削り節、粉末、だしパック、つゆなど）の特徴と活用方法説明、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・かつお節加工品に関する知識を身につけることができます。

・こんな方にお勧め：飲食店関係者の方、食品関連の方、食通の方など、かつお節についてじっくり学びたい方。かつお節生産の現場を見学されたい方。

B コース【プロ・食通の方向け】「本格 かつおだし引き教室（だし引きのみ）」

・所要時間：約 1 時間半～2 時間

・料金（税込）： 1-4 名様：22,000 円／1 グループ、5 名様以上：4,400 円/人

・内容：かつお節の製造工程・種類説明、本格的なだし引き実演、おだし試飲、かつお節加工品（削り節、粉末、だしパック、つゆなど）の特徴と活用方法説明、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・かつお節加工品に関する知識を身につけることができます。

・こんな方にお勧め：飲食店関係者の方、食品関連の方、食通の方など、かつお節についてじっくり学びたい方。

C コース【一般・ファミリー向け】「お手軽 かつおだし引き体験（だし引きのみ）」

・所要時間：約 30～40 分

・料金（税込）：1 名様：4,400 円、2 名様以上：2,200 円/人

・内容：かつお節の製造工程・種類説明、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。

・こんな方にお勧め：ご家族でご参加の方など、かつお節について短時間で学び、かつおだし作りをお手軽に体験してみたい方。

D コース【一般・ファミリー向け】「お手軽 かつおだし引き体験（かつお節工場見学付）」

・所要時間：約 1 時間～1 時間半（見学工場への移動時間含む）

・料金（税込）： 1-3 名様：9,900 円／1 グループ、4 名様以上：3,300 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
- ーお手軽かつおだし引き体験：かつお節の製造工程・種類説明、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、その後のお手軽だし引き体験では、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。
 - ・こんな方にお勧め：ご家族でご参加の方など、かつお節について短時間で学び、かつおだし作りをお手軽に体験してみたい方で、かつお節工場の見学もご希望の方。

E コース【学校・団体向け】「枕崎のかつお節を学ぶ食育講座」（団体向け食育プログラム）

- ・所要時間：約 1 時間半～ 2 時間（見学工場への移動時間含む）
- ・料金（お一人様あたりの金額。税込）：2,200 円／人（※50 名様以上に限ります。）
- ・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
 - ーかつお節食育講座：かつお節について簡潔に説明、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：かつお節生産量日本一の枕崎で、かつお節工場見学、かつお節講座（簡潔版）、かつお節削り体験・だし引き体験（簡潔版）を行うことで、かつお節やかつおだしに対する理解を深めることができます。
 - ・こんな方にお勧め：小学校、中学校、高校での修学旅行や社会科見学、親子で食育を学ばれたい大人数のグループ旅行などでのご活用最適です。

【かつお節工場見学についての注意事項】（※A、D、E コースが該当します。）

※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。（その他、連休が続くときなど、都合により長期休止する期間も発生する可能性があります。）

※工場内は濡れており、かつ滑りやすくなっております。また作業中に水しぶきなどが飛ぶ可能性もあります。ハイヒールなど歩きにくい靴や、汚れてお困りになる靴や服装でのご参加はご遠慮ください。

<枕崎おだし教室 イメージ写真>



以上