

『塩の街』塩竈で藻塩作りと笹かまぼこ焼き体験をしてみませんか？
昼食では同じく塩竈が水揚げ港として有名なマグロを、自分で作った藻塩でお召し上がりいただきます。

『手作り体験！塩竈の藻塩と笹かまぼこ』コース

6/20(火)
募集
定員 15名

参加費：2,000円(体験代・昼食代・保険代) ※軍手をお持ちください。

9:00 集合

13:30 解散

塩竈 観光物産案内所

塩竈 観光物産案内所

今年3月完成したばかり

『汐彩テラス』見学



笹かまぼこ工場見学

笹かまぼこ焼き体験



藻塩作り見学・体験
顔晴れ塩竈



大きな竈で炊き上げる藻塩の製造過程を見学しながら、小鍋を使い参加者さま方にも実際に藻塩作りを体験いただきます。

武田の笹かまぼこ



<昼食>

塩竈のみならず宮城の名物のひとつ『笹かまぼこ』の工場見学コースを案内いただきながら、その後で炭火で笹かまぼこ焼きを体験いただきます。昼食のお膳では藻塩作り体験で作った藻塩でマグロのお造りをご賞味いただけます。

千賀の浦を一望
マリゲート塩釜屋上



5月28日(日)10:00～ 電話受付開始です！！

◆申込方法◆

塩竈観光物産案内所に、電話でお申し込みください。
先着順に受け付けし、定員になり次第〆切ります。

塩竈 観光物産案内所 (JR本塩釜駅 神社参道口前)

TEL: 022-362-2525 受付時間: 10時～16時(年中無休)

※歩きやすい服装、靴でご参加ください。また、藻塩作りの際に使用しますので**軍手をお持ちください**。
※天候、その他の理由により予告なくコース変更もしくは中止する場合がございますので、ご了承ください。
※塩竈観光物産案内所には駐車場がございませんので、ご注意ください。
※参加中に於ける事故、傷病については加入する保険の範囲内に於いてのみ責任を負うものとします。
その範囲を超えるものについては、主催者は責任を負いかねますので予めご了承ください。