

株式会社 グルメ杵屋

うどん打ち体験

- ・小麦粉と塩水を混ぜ合わせ、うどんの生地を作ります。
- ・さぬき地方の従来の製造手法である「足ふみ」、団子作り、生地伸ばし、裁断までの体験ができます。
- ・体験後、その場でゆで、自分のつくった「うどん」を食べることが出来ます。

活動
場所

- ・電源、コンロが使用でき、手を洗う事のできる水道設備がある場所。
- ・粉が飛んでも清掃可能な床である場所。

対象
学年

全学年

必要
経費

無料

定員

10名～15名
(安全確保の都合上、定員を超える場合はご相談ください。)

所要
時間

約 120 分

準備物

- ・うどんを食べる食器とお箸 ・エプロン
 - ・帽子やバンダナ ・靴下(足ふみをするため)
- ※粉が付いても構わない服装で参加してください。

その他

- ・体験前の参加者は手洗い、手の消毒を済ませてください。
 - ・詳細について改めて事前に打ち合わせが必要です。
 - ・5月～8月は、大阪・関西万博で「うどん打ち教室」を出展いたします関係で、お申し込みをお受けすることはできません。
 - ・土日祝の開催は応相談
 - ・対象に保護者やスタッフ等を含むことは可能ですが、定員に含みません。
- ※アレルギー(小麦)について、代替食材等による対応はございません。事前に保護者への確認をお願いします。食材についての詳細はお問い合わせください。