

特別企画

おかげ横丁

かつおの天ぱく 鰹節削り体験

参加費

大人/ 1,000円(税込)

小学生以下/ 500円(税込)

親子体験/ 1,200円(税込)

※詳しくはHPをご覧ください。

令和8年

5月16日(土) 11時~40分 / 13時~40分

●ところ:おかげ横丁大黒ホール(名産味の館2階)

内容「かつお節」をおいしく楽しむ

かつお節の豆知識

かつお節削り体験

お出汁の試飲と試食

ご予約は
こちらから





かつおの天ぱく 鰹節削り体験

削りたての香りと旨みをお場で体感でき、
かつお節の魅力をお五感で楽しむ特別な体験イベントです。
かつお節の豆知識を学んだ後、実際に自分で削り
さらに出汁の試飲・試食により、香りや味の違いをお体感いただけます。
日本の伝統的な食材であるかつお節の奥深さを
どうぞお楽しみください。

けずり
体験



波切のかつお節

三重県志摩市大王町の波切地区にて、海域や季節で
異なる魚の質を見極めながら、火加減や燻す時間を
手作業で調整する、伝統的な方法でつられます。
香りが良く、澄み切ったおいしい濃厚な出汁がとれます。

かつお節
講話

