

「かつお節」のためになるお話や、

お出汁の試飲でおいしく楽しむ。

おかげ横丁 定期開催

かつおの天はく 鰹節削り体験

開催日程
開日

令和8年

7月18日(土)

令和8年

8月22日(土)

参加費

大人/ 1,000円税込

親子体験/1,200円税込

※追加参加者がいる場合は、それぞれ大人1,000円、子ども500円が加算されます。※安全管理のため、お子さま(小学生以下)のみでのご参加はお受けしていません。保護者の方と一緒にご参加ください。※詳しくはHPをご覧ください。

体験後ささやかな
粗品をプレゼント!

●時間: 1部 11時～約40分 / 2部 13時～約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

かつお節のためになるお話

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その場で体感でき、
かつお節の魅力を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、香りや味わいの違いをご体感いただけます。
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

