

さぬきうどんの名人 **香川政明 一門** が教える 本格手打ちうどん

手打うどん体験道場

兵庫町本店



うどんの歴史や
発展理由を学びながら
楽しく作って
美味しく食べよう！



ご予約制 (年末年始除く毎日開催)

(電話受付:月~金 9:00~16:00)

TEL **087-867-7893**

(電話受付:土、日、祝 14:00~20:00)

TEL **087-851-5090**

上の電話番号に ご予約ください
参加日の前日まで受付可

【住所】高松市兵庫町11-9
兵庫町商店街ドーム広場から徒歩1分



↑地図はこちら

所要時間: **120分**

開始時間: ①11:00 ②13:30
③16:00 ④19:00

<料金:税込>

・2名様より、1名様 4,500円

(同行見学者がうどんを召し上がる場合は 330円)

<うどん作り体験 セット料理の内容>



<おすすめポイント>

①香川家伝承の こだわり手法を伝授

②参加者に『修了証書』『麵棒』進呈します

③作った麺は、温冷2種から選択試食可能

④うどんだけじゃない、セット料理も豪華！
高松での食事は コレで決まり！

食べ方を選んでください



温かい
かけうどん

冷たい
ぶっかけうどん

食べ方を
2種から選んでね

食べられるなら
両方でもOK



参加者には「修了証書」と国産材を使った、
さぬき麵業特製の「入魂麵棒」を差上げます



ヤドンのお揚げも
追加できるよ

