

お買い物



鯛匠の郷 本店

【住所】〒720-0202
 広島県福山市鞆町後地1567-1
 【電話】084-982-3785
 【定休日】火曜店休日
 【営業時間】10:00~17:00

『鯛匠の郷』直営の店です。
 本社とともに鞆の町並みにマッチした、昔ながらの本格木造で、梁は旧家のもの。いろはは岡山の上奥から切り出した石で彫刻家の作品。おいしい味との出会いの場として演出されています。

ギャラリー



とっとギャラリー

もともとは、芸術を愛する弊社創業者のアトリエでしたが、平成2年に「鞆の浦鯛匠の郷」のオープンを期に地元の芸術家の方々の発表の場として、広く一般に開放しております。
 また、プロアマ問わず、鞆の浦の文化交流に一役買えれば...と思っております。

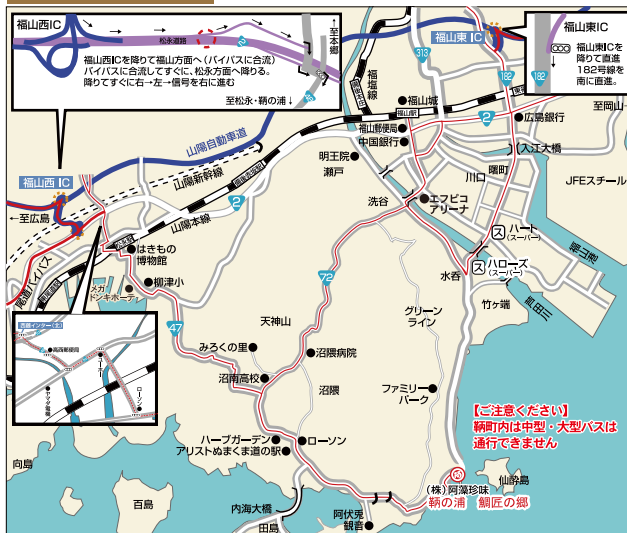
【休館日】月曜・火曜日
 【営業時間】10:00~16:00
 ※年間スケジュールはホームページ記載

ちくわのぞけば絵画展



毎年、鯛匠の郷に社会見学に来てくれた小学生たちに、「ちくわのぞけば」をのぞくと見える様々な、あるいは想像したものを配布した円の中に自由に描いてもらう絵画公募を行っています。
 すべての応募作品を次年度に学校別に「とっとギャラリー」にて展示しております。
 毎年500作品ほどの公募の中から、最優秀賞などを選出して、表彰させていただいております。

広域地図



- 飛行機**
 - 広島空港より お車で60分
 - 岡山空港より お車で90分
 - 新幹線**
 - 新大阪(約1時間30分)
 - 博多(約2時間)
 - 広島(約40分)
 - 東京(約4時間30分)
 - 名古屋(約2時間30分)
 - バス**
 - 約30分
 - 福山駅前バスのりば「5」乗り場にて「水呑・商業高校入口方面」行きに乗り、お最終の「鞆港」まで乗りください。
 ※30分に1便ほど運行しておりますのでお時間/料金をお調べになりたい場合はトモテンバスセンターへお問合わせください。
 TEL: 084-952-3700(代)
 - 徒歩**
 - 約15~20分
 - 鞆町内を海沿いに徒歩15~20分ほど歩くとあります。
 - 車**
 - 福山駅より72号線経由で約30分
 - 福山東インターより約30分
 - 福山西インターより約30分
- 注意■ 中型・大型バスは鞆の浦町内を通り抜けできませんので、72号線方面か42号線方面からお越しください。
 ※グリーンラインは蛇行が多いのでバスなどの運行はオススメしていません

鞆の浦地図



阿藻珍珠
 本社工場兼体験施設



鞆の浦
鯛匠の郷
 館内のご案内
 INFORMATION



【ご予約・お問合せ先】
084-982-3785(代)
 【入館料】無料 【開館日】土曜・日曜・祝日のみ
 【営業時間】10:00~16:00 ※12月は全日休館日
 午前10:00~12:00(11:30までに受付)
 午後13:00~16:00(15:30までに受付)
 ※お得なセットは11時まで・15時までの受付

時期により閉館時間が変更になる場合がございます。
 詳しくは、お電話でお問合わせいただくか、ホームページをご覧ください。<https://amochinmi.co.jp/>
 鞆の浦 鯛匠の郷ホームページ⇒



Facebook amochinmi
 Instagram AMOCHINMI_OFFICIAL
 Twitter @amochinmi_kaji
 ブログ Amebaブログ amochinmi
 ブログは あも かじうら で検索してください

体験内容のご紹介

A 漁師町のがす天づくり体験



完全予約制 体験受付時間
3~5名様迄 ① 11:00~ ② 13:00~

所要時間
約45分 1人 **1,000円** (税込)
■アレルギー表示：えび、卵、小麦、大豆、豚肉

※10歳以下のお子様は、保護者の付添いが必要です。

【行程内容】



① ガスのすり身を混ぜる。



② クッキー型で好きな形に抜く



③ 小さなお子様は型にすり身を入れてもOK



④ 途中ですり身にごぼうを混ぜる



⑤ 丸めたりのせたり!



⑥ シートいっぱいに出たら

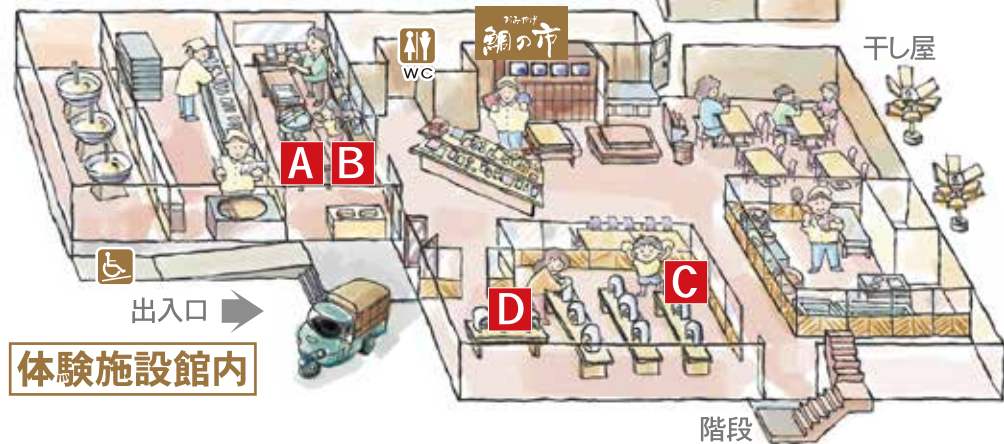


⑦ 職人が揚げます



⑧ アツアツ美味しい!

完成



体験施設館内

B ちくわ握り体験



魚のすり身を真竹につけるだけ。仕上げは職人におまかせ。小さなお子様から、団体のお客様にもオススメの体験です。

所要時間
約10分
職人が焼き上げるのに+20分ほどかかります

1本 **360円** (税込)
■アレルギー表示：卵、小麦、大豆、豚肉

【行程内容】



①手を洗い、職人のアドバイスを聞きながら真竹につける。



②手の熱が、生のすり身に伝わらないよう、すばやく上下竹が出るように形を整える。



③ちくわの形が均等でないとき、焼いている時に落ちてしまうので均等に焼かします。



④職人が目の前で作ったばかりの竹輪を焼きます。焼き上がりに約30分程かかります。

完成



C せんべ手焼き体験

【焼く前】



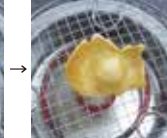
魚のすり身を真竹につけるだけ。仕上げは職人におまかせ。小さなお子様から、団体のお客様にもオススメの体験です。

所要時間
約20分
5枚 **600円** (税込)
■アレルギー表示：小麦、大豆、さば

※せんべ焼き器は10台前後しかございません。 ※10歳以下のお子様は保護者の付添いが必要です。



①生のせんべをピンセットにはさみ、網の上におきます。



②網に置いたら10秒じっと待ちます。10秒たったらひっくり返す



③焦げないよう蓋からだしたり、形を整えたりしてください。



④大きくなった!美味しく焼けたかな?

完成

D ふりかけ調合体験



人気のじゃこふりかけをベースに、たまご・鰹・ちりめん・たらこ・海老などの11種類の具材をお好みで調合できます。

所要時間
約10分
1本 **800円** (税込)

■ベースとなるふりかけのアレルギー表示：乳、小麦、卵、えび、大豆、ごま
※10歳以下のお子様は保護者の付添いが必要です。
※1度に体験できるのは、7~8人づつの体験となります。

■お得なセット 所要時間 約40分~50分 ※10歳以下のお子様は保護者の付添いが必要です。

B ちくわ手握り体験 1本
C せんべ手焼き体験 5枚
D ふりかけ体験 1回

通常価格 (税込) 1,760円

1名様あたり (税込) **1,600円**

■お得なファミリーセット

B C D 2名様以上で

通常価格 (税込) 1,760円

1名様あたり (税込) **1,500円**

■お得な団体セット割

B C D 10名様以上で

通常価格 (税込) 1,760円

1名様あたり (税込) **1,300円**

【ご予約・お問合せ先】
084-982-3785

【入館料】無料
【開館日】土曜・日曜・祝日のみ ※12月は全日休館日

【営業時間】10:00~16:00
午前10:00~12:00(11:30までに受付)
午後13:00~16:00(15:30までに受付)
※お得なセットは11時まで・15時までの受付