



うまいタコの茹で方体験



※設定日(黄色枠日)を参考にご予約ください

要予約

柔らか蛸のうまみいっぱい
TV番組でも取り上げられた人気企画!!

当日朝9時まで受付可能



①生タコを用意します



②内臓を取り出します



③塩もみしてヌメリとり

④洗います

茹であがったタコは
その場で食べても

お持帰りもできます



⑥洗ったタコを茹でます



⑤塩もみして更にヌメリとり

合計 約40分弱

茹であがるまで20分店内にてお買物タイム&

★名物めひかりの唐揚げご賞味付★

費用 ¥2,000 (1名様)

※10才以下のお子様は親子1組で1名様分可

買物団体と重なる場合には、
時間の調整が必要になるので
必ず予約をしてください。

また設定日・時間以外の希望
もお気軽にお問合せください

7月						
月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

8月						
月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	9/1

＜海鮮市場へのアクセス＞



海鮮炉端コーナー

大あさり
たこえ
いか
えび
ほたて

蒲郡海鮮市場



蒲郡市拾石町浅岡47-1 TEL(0533)68-7879
<http://www.g-kaisenichiba.com/> E-mail:info@g-kaisenichiba.com