

体験企画 (毎月第2土曜・午前開催・要予約)

うまいタコの茹で方体験

3~20名様で時間に余裕のあるお客様にお奨め



①生タコを用意します

茹であがったタコはその場で食べてもお持ち帰りもできます



②内臓を取り出します

約5分



③塩もみしてヌメリとり

約10分

茹であがるまで

お買物タイム
約25分

{ 茹で時間 約15分
冷まし時間約10分

約40~45分



④洗ったタコを茹でます

体験料金 ¥1,700~2,000

名物 蒲郡めひかしの唐揚げご賞味付

※上記の価格は時期により変動する場合がございます、お問い合わせ願います。

※団体様で混み合うときは体験はできないこともあります。



蒲郡海鮮市場