

うまいタコの茹で方体験



基本的には9~12月は火曜・土曜日 11時開始ですが、
設定日(黄色枠)以外も問い合わせください

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！！

要予約

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洗う



⑤洗ったタコを茹でます



⑥塩もみして更にヌメリとり

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



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★



9月						
月	火	水	木	金	土	日
						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

10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				

11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		

12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

※年末年始は規格が変わります。年明け日時は問い合わせ願います。

海鮮炉端コーナー

旬の食材で楽しめます。



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

費用 ¥1,700(1名様)

※10才以下のお子様は親子1組で1名様分可