



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

バス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
もお気軽にお問い合わせください

10時30分開始



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

お持帰りもできます

茹で上がったタコは
その場で食べても



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

費用 ¥2,000(1名様)

茹で上がるまで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★

※10才以下のお子様は親子1組で1名様分可

税込



海鮮炉端コーナー

大あさり
さくらえ
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