

No.

①旅行スタイル

個人・団体

②旅行保険適用

商品素材名称

「山田名物 いか徳利体験」

商品素材写真



商品素材紹介

スルメイカで名物
「いか徳利」をつくる！

【概要】

山田の名物特産品、スルメイカでできた徳利「いか徳利」を自分でつくることができる体験です。イカを自分でさばいて徳利の形にします。つくった徳利で飲む日本酒は、いかの風味がじわじわ〜っと出てきて、美味。もちろん最後におつまみとして食べることができます。山田のかあさん代表、木村商店社長の豪快トシかあさんによる、山田の食についてのお話や交流もポイントです。

特記ステータス

所在地	岩手県下閉伊郡山田町豊間根7-30（豊間根工場）		
種別	体験	料金	1名1,080円
受入人数	10～100人	所要時間	約40分
営業時期	通年（日曜・年末年始・お盆期間を除く）	営業時間	9時～16時
集合場所	現地	解散場所	現地
駐車場状況	普通車約10台、大型バス2台対応	現地ガイド	あり
予約申込期限	希望日の6日前まで	業者コミッション	—
問合せ先	木村商店 【TEL】0193-83-5510/やまだワンダフル体験ビューローTEL:0193-82-3111（山田町水産商工課内）服部		

備考

このほかにも、予算、ご要望に合わせて、さまざまな体験メニューをご用意しています。

例）「いか飯づくり体験」「いか焼き体験」「さんまのさばき方体験」「さんまのめか漬け体験」

また、昼食「山田のかあさんの味バイキング」も組み合わせも可能です。

URL <http://tokkuri.co.jp>

● 二次交通情報

● 付近の情報（昼食場／その他観光施設等）

利用可能交通機関	車／盛岡南 I C→宮古経由-約2時間20分	付近情報	
	車／遠野 I C→釜石経由-約2時間		
	バス／岩手県北バス 宮古駅～豊間根-約30分		