

「常陸秋蕎麦打ち体験～楽しく学んで美味しく食べよう！」

「蕎麦」をテーマに老舗の醤油工場を見学し醤油・つゆの醸造工程を学び、町内飲食店にて阿見町産常陸秋蕎麦を食し、熟練した地元蕎麦生産者の指導により蕎麦打ちを体験！

2022年1月15日（土）

行 程	
<p>おはようございます 阿見町へようこそ！</p> <p>JR荒川沖駅 (土浦市荒川沖東2丁目7) ※【集合】は東口駅前集合</p>	<p>中央公民館 《蕎麦打ち体験》 (阿見町若栗1886-1)</p>  <p>13:00 15:00</p>
<p>バス移動</p> <p>桜土浦 ↓高速 谷田部</p> <p>沼屋本店 《醤油醸造見学》 (つくば市谷田部2970)</p>  <p>バス移動 バス移動 谷田部 ↓高速 阿見牛久</p>	<p>JR荒川沖駅 【解散】15:20</p> <p>ご参加いただきありがとうございました。 お気をつけてお帰りください。</p>
<p>そば処 しのぶあん 《昼食休憩》 (阿見町鈴木5-4)</p>  <p>バス移動 市内走行</p>	

☆ ご案内

○ この度は、バスで巡る「常陸秋蕎麦打ち体験～楽しく学んで美味しく食べよう！」

「蕎麦」をテーマに老舗の醤油工場を見学し醤油・つゆの醸造工程を学び、町内飲食店にて阿見町産常陸秋蕎麦を食し、熟練した地元蕎麦生産者の指導により蕎麦打ちを体験！

にご参加いただき誠にありがとうございます。

- JR荒川沖駅東口より貸切バスに乗車となります。
- 座席は指定席となります。バスの車内は禁煙です。
- 参加中はマスクを着用、移動中はシートベルトを着用願います。
- 当日は、ご自身で検温チェックのうえご参加願います。
万一37.5℃以上の場合は、担当者までご連絡願います。

1 (醤油醸造見学) 沼屋本店……1870年創業の醤油・味噌の製造販売蔵元です。昔ながらの製法で、手作り・自然・天然、そしてお客様への健康への願いをモットーに取り組んでおります。醤油や味噌の他、めんつゆ、焼き肉のたれ、ドレッシングなど自社製品の店頭販売も行っております。

※当日は、醤油の製造工程を見学後、店頭観覧の予定です。帰りに「めんつゆ」のお土産が付いています。

2 (昼食休憩) そば処 しのぶあん……おいしい水と自家栽培製粉の蕎麦粉を使用した阿見町産手打ち常陸秋蕎麦を本郷だけでダシをとった、まろやかで香り高い味わいのつゆでご賞味いただきます。

3 (蕎麦打ち体験) 中央公民館……地元の蕎麦生産者の指導により、阿見町産の常陸秋そば粉を使用して、そば打ちを学んでいただきます。ご自身で打った蕎麦は、帰りにお土産でお持ち帰りとなります。

その他

- 荒天等の場合は内容を変更する場合がございます。
- 態度決定については、前日の正午(12:00)目途に参加者へご連絡、及び「あみ観光協会HP」にてお知らせします。