

# B 체험투어

## <신청예약제>



### 카마보코(어묵) 만들기 체험

# 요리도 만들고, 먹고, 관광도 즐기자!

## 통역 동행

### 10 : 00출발

### “마이즈루 카마보코(어묵)”의 특징은?

근해에서 잡아올린 신선한 생선의 흰살에다 조미료를 첨가하여 나무판위에 반원형의 상태로 올려놓은채 정성껏 썰내 만든 일본의 전통적인 식품입니다. 마이즈루만의 독특한 방법으로 신선한 생선만을 사용해서 만들기 때문에 부드럽고 쫄깃쫄깃한 탄력의 식감은 마이즈루의 특산물로 선물용으로도 아주 인기가 있으며 일상적인 요리이외에도 신년등 경사스런 요리에 반드시 사용하는 식품입니다.



### 어묵만들기 체험!!

이번 체험에서는 나무판위에 으갠 생선살을 올려놓고 썰 내는 어묵만들기뿐만아니라 「치쿠와(원통형 어묵)」와 「튀김(텐뿌라)」만들기도 체험하며 시식도 할 수 있습니다.



### 일정

부두출발 (10:00)→<택시이동>→어묵 공방에서 체험 (10:10~12:00)→<택시 이동>→<다나베성축제(12:10~13:00)>→<도보1분>→<셔틀버스>→부두도착(13:30)

### 요금

체험 요금(보험료·통역가이드료·택시요금 포함)  
1인당:2200엔

모집정원:5명 (한정)

