

工廠免費參觀券

恕無法與其他招待券合併使用。僅限於本店使用。

공장견학 무료티켓

다른 서비스티켓과 함께 사용할 수 없습니다. 본 매장에서만 사용 가능합니다.

於餐廳用餐者

可享超大沖繩塔可飯 九折優惠

레스토랑에서 식사하시는 분에게는

빅사이즈 타코라이스 10% OFF

可參觀黑糖工廠（免費）、體驗製作黑糖以及購物的觀光設施。

흑당 공장 무료견학 · 흑당만들기 체험 · 쇼핑을 위한 최상의 관광시설입니다.

一起來觀賞、觸摸、體驗！

보며 만들어 즐기는 색다른 체험!

可輕鬆愉快地參觀體驗甘蔗製成黑糖的完整製作過程。

사탕수수에서 흑당이 만들어지기까지의 전 공정을 즐겁게 견학하며 체험할 수 있습니다.

黑糖製作流程 黑糖製作流程參觀活動將由專員導覽介紹。 **흑당 제조과정** 흑당 제조과정 견학은 담당직원이 안내해 드립니다.

1 看板展示 패널 전시



以看板展示從甘蔗栽種到採收為止的過程。 사탕수수의 묘목심기부터 수확까지의 공정을 패널로 전시합니다.

2 榨甘蔗汁! 사탕수수 즈 짜기!



採收來的甘蔗，經過雙重榨汁機榨取出甘蔗汁。甘蔗總重量約75%會變成甘蔗汁，剩下的25%則變成甘蔗渣。

수확한 사탕수수를 2연식 착즙기로 짜서 즈를 냅니다. 전체 중량의 약 75%가 사탕수수 즈이 되고 나머지 25%는 찌꺼기가 됩니다.

3 熬煮甘蔗汁! 사탕수수 즈 조리!



一邊熬煮甘蔗汁，一邊撈除浮沫等雜質，熬煮到濃縮成糖漿般濃稠的狀態。

사탕수수 즈를 조리 때 생기는 거품 등의 불순물을 걷어내면서 조리합니다. 엿과 같은 상태로 될 때까지 농축시킵니다.

4 切割成形 컷팅하면 바로 완성



將濃縮的甘蔗汁倒入鐵板中，自然乾燥數分鐘後，切成適當的大小裝入包裝袋。

농축시킨 사탕수수 즈를 철판 안에 붓고 자연 건조시켜 알맞은 크기로 컷팅해서 봉지 포장을 합니다.

採用嚴選的甘蔗，以師傅精湛手藝製作而成黑糖。黑糖中含有豐富的維生素與礦物質，敬請品味黑糖特有的香氣與甘甜。 엄선된 사탕수수만을 사용하여 장인의 기술로 만든 흑당. 비타민과 미네랄이 풍부한 흑당입니다. 맛과 향을 즐겨 보세요.

一起來做專屬於你的創意黑糖吧!! (最晚需於3天前預約) 나만의 오리지널 흑설탕을 만들어 보세요!! (3일전까지 예약 요)

經驗製作黑糖 / 흑설탕 만들기 체험



照片/사진 Shi-sa-face

體驗費 / 체험 요금

鉛杯 / 알루미늄 컵 ¥1,000 Shi-sa-face ¥2,000

※標示價格未含消費稅。 / ※소비가세가 포함되지 않은 가격입니다.

■ 鉛杯套餐(約40分鐘)

■ Shi-sa-face課程(約60分鐘)

■ 알루미늄 컵 코스 (약 40분)

■ Shi-sa-face 코스 (약 60분)

經驗製作黑糖

흑설탕 만들기 체험

工廠參觀

공장 견학

在等待黑糖冷卻的期間，歡迎在店內隨意參觀。 흑설탕을 식히는 동안, 매장에서 즐거운 시간 보내시기 바랍니다.

預約方式 / 예약 방법 歡迎電話、傳真或 E-mail 預約 / 전화 또는 팩스, 이메일로 신청해 주십시오.

對象年齡 / 대상 연령 10歲以上 / 만 10세 이상

體驗時間 / 체험 시간 9:00~15:00

URL <http://okinawa-kokuto.co.jp>

☒ kokuto-yoyakuka@okinawa-kokuto.co.jp

TEL.098-958-4005 FAX.098-958-4004

※請務必填寫日期、時間、人數、代表人、參加者年齡和聯絡方式。
 ※날짜, 시간, 인원수, 대표자, 참가자 연령, 연락처를 반드시 기입해 주십시오.
 ※材料和用具由本設施準備, 請穿著容易行動、不怕弄髒的衣服參加。
 ※재료 및 도구는 저희 시설에서 준비해 드립니다. 편한 복장으로 참가해 주십시오.
 ※若無聯絡卻遲到30分鐘以上, 將直接取消。
 ※연락 없이 30분 이상 늦으시면 예약이 취소됩니다.
 ※若因颱風或天災等狀況需緊急關店時, 我們將另行通知。
 ※태풍, 천재지변 등으로 인해 부득이하게 휴점할 경우, 연락을 드립니다.
 ※若有2人以上進行一人份的黑糖體驗時, 將酌收一人500日圓的參加費。
 ※1인분을 2명 이상이 체험할 경우, 1인당 500엔의 참가비가 필요합니다.

若參加人數為5人以上時, 最晚請在6天前預約。 / 5명 이상의 경우, 6일전까지 예약해 주시기 바랍니다.

레스토랑 슛풍야카타

餐廳 甲魚館

沖繩縣首創以完善的衛生管理方式養殖「甲魚」，以平實的價格即可盡情品嚐美味料理。

오키나와현 최초로 '자라(스풍)' 를 철저한 위생관리 하에 양식했습니다. 부담없는 가격으로 즐기실 수 있습니다.

OKIHAM 公司的甲魚養殖特色

오키하루 자리 양식의 특징

- ◆ 在純粹珊瑚砂的環境下飼養 산호모래 환경에서 사육
- ◆ 採用自岩盤下方汲取的地下水 지하 암반에서 끌어올린 지하수 사용
- ◆ 在沖繩溫暖的陽光下進行養殖 오키나와의 따뜻한 태양을 가득 받으며 양식
- ◆ 給予嚴選的優質飼料 엄선된 질 좋은 먹이
- ◆ 令人安心的日本甲魚 안심할 수 있는 일본 자리



山양탕套餐
염소 국물 정식



超大沖繩塔可飯
빅사이즈 타코라이스



甲魚湯定食 (含有豬軟骨)
자리탕 정식 (돼지고기 연골 포함)
※搭配的蔬菜等依季節而異.
※곁들여 나오는 채소는 계절에 따라 바뀝니다.

☎ 098-989-4828

營業時間 11:00~16:00 ※亦有其他餐廳菜色可供選擇。

영업 시간 11:00~16:00

※기타 다른 음식 메뉴도 다양합니다.