

黒糖作り体験

Making brown sugar

体験手順書

Workshop Program

- ① 黒糖工場見学 Brown sugar factory tour
- ② 体験室へ移動 To workshop room
- ③ 黒糖を煮詰めて固める作業を行います
You can make your original brown sugar.
出来上がった黒糖はお持ち帰りできます
You can take your original brown sugar to home.

できたての黒糖の風味をご堪能ください。



沖縄の味を体験しよう!!

Let's experience the food culture of Okinawa



体験内容

Contents of workshop

- Aコースアルミカップ
Aluminum cup
※どちらかのコースをお選び下さい
Which course would you like?

所要時間

Time

- アルミカップ 約40～50分
Aluminum cup (About 40～50 minutes)
(10名様以上は50～70分)
10 people or more takes 50～70 minutes.

体験料金

Price

- アルミカップ 1,000円
Aluminum cup ¥1,000

体験内容

Contents of workshop

- Bコースシーサー面
Shi-sa-face

所要時間

Time

- シーサー面 約60～70分
Shi-sa-face (About 60～70 minutes)
(10名様以上は60～90分)
10 people or more takes 60～90 minutes.

体験料金

Price

- シーサー面 2,000円
Shi-sa-face ¥2,000

ポーポー (沖縄風クレープ)

Making Po-po- (Okinawan Crepe)

体験手順書

Workshop Program

- ① 材料を混ぜる
Mix the ingredient.
- ② フライパンで焼く
Cook in a pan.
- ③ 出来上がったポーポーを試食
You cooked it after that you can enjoy your original Po-po-.



体験内容

Contents of workshop

- ポーポー (沖縄風クレープ)
Making Po-po- (Okinawan Crepe)

所要時間

Time

- 60分
About 60 minutes
(10名様以上は60～90分)
10 people or more takes 60～90 minutes.

体験料金

Price

- お一人様 1,750円
One person ¥1,750

予約方法

Reservation

- 2名様より
From 2 person

ポーク卵おにぎり (3個)

Cooking pork and egg rice ball (3pcs)

体験手順書

Workshop Program

- ① ポークと卵を焼く
Fried Pork and Egg.
- ② お好みの調味料を加えおにぎりを作る
making rice ball with your favorite seasoning
- ③ 出来上がったおにぎりを試食
Enjoy your original meal.



沖縄県産豚肉
100%ポーク使用

体験内容

Contents of workshop

- ポーク卵おにぎり作り (3個)
Making pork and egg rice ball (3pcs)

所要時間

Time

- 30分
About 30 minutes
(10名様以上は40～60分)
10 people or more takes 40～60 minutes.

体験料金

Price

- お一人様 1,300円
One person ¥1,300

予約方法

Reservation

- 2名様より
From 2 person

体験教室について

ご参加者様へ

① 参加条件

- お一人様分の体験を2名様以上で行う場合、お一人500円の参加料を頂きます。
- 対象年齢は全てのプログラムで10歳以上となっております。
- 10歳から12歳までは安全面の配慮から保護者と一緒に参加して下さい。
- 9歳以下の方は保護者と一緒の場合であっても安全面の配慮からお断りさせていただきます。
- 調理台の高さが80cmとなっており、お子様向けの特別な調理器具や補助台などは用意していませんので、ご了承下さい。
- 体験室は共同作業場となります。

② 体験内容

- 天候不順など食材の入手が難しい場合には、他の食材に代えて実習する場合があります。

③ 食物アレルギーについて

- 食物アレルギーをお持ちの方に対し食材の代替や器具の使い分けなど個別の対応は行っておりません。
- 体験室では卵・乳・大豆を使用した料理教室も行っています。

④ キャンセル料について

- 連絡なしに30分以上遅れた場合はキャンセルとさせていただきます。
- 3日前・・・キャンセル料 無料
- 2日前・・・キャンセル料 無料
- 前日・・・キャンセル料 50%
- 当日・・・キャンセル料 100%

⑤ その他

- 参加者それぞれのエプロンと三角巾をご持参下さい。
- 当日は清潔で動きやすい服装でお越し下さい。
- 施設内は全て禁煙とさせていただきます。
- 衛生上の理由により長い髪は束ねて下さい。
- マニキュア、ネイルアート、爪の長い方、指輪が外せない方は料理用手袋をお渡し致しますので必ず着用して下さい。
- 時計、ブレスレット等の手回り品は外して下さい。
- 体験室内での携帯電話の通話や充電等は禁止致します。
- 体験室内への食材・アルコールの持込みは禁止致します。
- 体験室内での貴重品管理については当施設では責任を負いかねます。
- 体験室内での営業行為、宗教、団体等への勧誘行為は禁止致します。
- 体験室での様子をカメラ等で撮影頂くことは可能です。ただし、他のお客様が写り込むような場合は、予めご本人にお断りする等ご配慮下さい。
- ペットの同伴もお断り致します。
- 食品衛生上、作った料理のお持ち帰りは出来ません。
- ※ バン、お菓子など一部お持ち帰り頂けるものもありますがお持ち帰り後の責任は負いかねます。

予約方法

Reservation

電話・FAX・Eメール・ホームページよりお申込み下さい

Please reserve by Phone, E-mail, Fax or Website.

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

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

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

受付時間

Reception time

9:00～17:00 (要予約)

Reservation required

※ 材料・用具は当施設が準備致しますが、動きやすく多少汚れても構わない服装でご参加ください。
We will prepare material and tools, but please wear comfortable clothing that you don't mind getting a little dirty.

※ 日時、人数、代表者、連絡先を必ずご記入ください。
Let us know the date, number of people, representative and contact address or phone number.

※ 台風・天災などのため、急遽閉店することになった場合にご連絡させていただきます。
We will contact you in case of rapidly closing due to typhoon or natural disaster.

※ 連絡なしに30分以上遅れた場合はキャンセルとさせていただきます。
If you late for 30 minutes and no contact us we will cancel your reservation.

5名様以上の場合、予約は7日前までをお願いします。

If you have more than 5 people, please make a reservation 7 days in advance.

対象年齢

Target age

10歳以上
10 years old or older

体験時間

Available time

9:00～15:00



株式会社 沖縄黒糖