

手打ち

親子で一緒に作ろう

体験

# さめきうどん作り

人数限定・2部制

2023/9/23(土)祝

要予約 予約受付開始  
8/24(木) 10:00より

※定員になり次第締め切りとさせていただきます

会場

川崎日航ホテル 宴会場(11階全館)

参加費

親子ペアで7,500円

おひとり様追加(大人・小人共通)3,500円

※追加料金に含まれるもの…小人:うどん作りキット、試食、席料/大人:試食、席料  
※料金にはサービス料、消費税が含まれます。  
※4歳未満のお子様、参加者以外のお客様はご入場いただけません。予めご了承ください。  
※One Harmony会員割引は対象外となります。

お子様対象年齢

4歳以上～小学6年生

内容

◇ うどん作り体験(①生地作り体験、②延ばし工程体験)

注意

安全面を考慮し「うどん切り工程(刃物の使用)」の体験は行ないません。作ったうどんをそのままお持ち帰りいただき、ご自宅で切って茹で、美味しく召し上がってください。(体験の中で切り方、茹で方等のレクチャーも行います)

◇ 修了証書授与

◇ 麺棒プレゼント

◇ うどん試食



うどん県と呼ばれる香川県から「香川政明」がやってくる!  
粉から作る本格派、プロの技を伝授、親子で楽しめる体験型イベントです。  
手打ち体験後は、楽しいうどんの試食会も用意しています。



香川 政明

(かがわ まさあき)

さめき麺業株式会社 代表取締役社長。うまれも育ちも、苗字も香川。香川さんの原点は、生まれた時から体で覚えたうどんの香りと味です、と語る。「さめきうどん品評会」「さめきうどん技能グランプリ」で30年近く、最高賞を含め連続入賞を果たしている実績は、日頃の徹底した手打ちの鍛錬の結晶。麺業3代80年、まさに「讃岐うどん人生」そのものを歩む名人。

さめき麺業株式会社

大正15年より親子三代90年続くうどん屋。農林水産大臣賞をはじめ数々の賞を受賞し、メディアで何度も取り上げられる有名店で、今や美味しいさめきうどんの代名詞としても知られる。そのこだわりは、均一の弾力とコシを作るため、何度も足で踏んで作る作業「足ふみ」。この足ふみは機械では作れない、讃岐うどんの「コシ」の正体であるともいわれる。お客様の「美味しいうどんを食べたい」という期待を裏切らない様に日々、うどんを作り続けている。

香川県のマスコットキャラクター「青鬼くん」もやってくる!  
「親切的な青鬼くん」も



青鬼くんやうどん名人香川さんと一緒に写真が撮れるよ!

時間

1部	受付	2部
10:00 ~	10:30 ~	14:00 ~
11:30 ~	12:30	14:30 ~
		15:30 ~
		16:30

