



守口漬の漬け込み仕上げ体験& 工房見学プラン

愛知の伝統野菜「守口大根」を使った守口漬はこの地区ならではの食材です。発酵食品の酒かす、みりん粕を使用し、添加物を使用しない無添加のお漬物を作り続ける扶桑守口食品でその土地ならではの体験をお楽しみいただけます。

設定期間

2022年**5月9日**～**7月31日**まで ※設定除外日：土曜日・日曜日・祝日

料金

おひとり様(おとな・子ども同額) **2,000円**

開始時間 ※下記の開始時間からお選びください。

①10:15～ ②13:30～ ③15:15～

最少催行人数

2名 ※2名様以上でお申し込みください。

旅行代金に含まれるもの

体験代、オリジナル特典代



体験者には
オリジナル
特典付き!!

プラン行程(約60分)

1



守口大根のお話とDVD鑑賞

2



漬け込み体験

3



工房見学

4



お買物

※写真はすべてイメージとなります。

