



# うまいタコの茹で方体験



※ 日曜日にも空き時間があれば対応可。

12月は火曜・土曜日 11時開始

<海鮮市場へのアクセス>



## 要予約

柔らかかつのうまみいっぱい  
TV番組でも取り上げられた人気企画！！

当日朝9時まで受付可能



①生タコを用意します



②内臓を取り出します



③塩もみしてヌメリとり



④洗う

茹で上がったタコは  
その場で食べても

お持帰りもできます



⑤洗ったタコを茹でます



⑥塩もみして更にヌメリとり

茹で上がるまで20分店内にてお買物タイム&

★名物めひかりの唐揚げご賞味付★

合計 約40分弱

費用 ¥1,700 (1名様)

※10才以下のお子様は親子1組で1名様分可



12月

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

1月は土曜・日曜日 10時30分開始

1月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

設定日・時間(黄色枠)以外も問い合わせください

## 海鮮炉端コーナー

旬の食材で楽しめます。



## 浦郡海鮮市場



浦郡市拾石町浅岡47-1 TEL.(0533)68-7879  
http://www.g-kaisenichiba.com/ E-mail:info@g-kaisenichiba.com