

GAMAGORI 水産館 食べる

うんまいタコの茹で方体験

蒲郡メヒカリ

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洗います



⑥洗ったタコを茹でます



⑤塩もみして更にヌメリとり

茹であがったタコは
その場で食べても

お持帰りもできます



合計 約40分弱

茹であがるまで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★

費用 ¥2,000(1名様)

※10才以下のお子様は親子1組で1名様分可



※ 設定日(黄色枠日)を参考にご予約ください

基本開始時間は10時30分です

また設定日・時間以外の希望
もお気軽にお問合せください

3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

4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					

5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		

＜海鮮市場へのアクセス＞



海鮮炉端コーナー



蒲郡海鮮市場



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