

うどん県  の

国産小麦100%使用  
伊吹島産のいりこ出汁

# 手打ちうどん体験塾

香川県が誇るソウルフードのさぬきうどん。  
その手打ちうどんづくりを実際に体験してみませんか？  
うどん県民なら知らなきゃ恥ずかしい！？  
県外のみならず県内のお客様にもおすすめです。

ご家族で

カップルで

子供会・社員旅行で

要ご予約

## 『粉からコース』

(体験:約7時間 お食事:約7時間)

お1人様7,500円(税込)

定員人数 2~60名様まで

開始時間 午前11時より

### 【オプション料理】

- いなり寿司(2個7皿) / 250円
- 天ぷら(3種盛) / 300円

※ご利用の3日前までにご予約ください。  
 ※オプション料理は事前予約のみの承りとなります。  
 ※体験は小学生以上からのご参加となり、  
 3歳以上のお子様はお食事代として300円頂きます。  
 ※キャンセル料は 前日50%/当日100% 発生いたします。



美しい津田の海を見ながら  
たのしく手打ちうどん体験！！

小麦粉から作ったうどんを最後は  
「温かい釜揚げうどん」と  
「冷たいぶっかけうどん」を食べ比べ！  
食べきれなかったうどんは  
お持ち帰り頂けます。

【ご予約・お問い合わせ】

～国民宿舎 松琴閣～  
**クアパーク津田**

〒769-2401 香川県さぬき市津田町松原地内  
 TEL.0879-42-2521 FAX.0879-42-3232  
<http://q-p.anabuki-enter.jp/>  
 ☒ kuapark@anabuki-enter.co.jp

<お気軽にお問い合わせ下さい>

**TEL. 0879-42-2521**