



文化庁100年フード認定
御所のたらいうどん

地域の味と文化を
詰め込んだ、
たらいうどんを
作ってみよう！

第4回

AWA CITY DONARI TOWN

たらいうどん 手打ち体験

2026

8/22

土

開催日時 10:00～12:00
事前申込制

場所

アエルワ 2階調理室
(阿波市市場町切幡古田 190番地)

この町の郷土料理を

大切な人につなげたい

サロン美緑の小麦畑

講師のサロン美緑が、農薬や化学肥料
を使わず大切に育てた小麦。
その小麦から作った小麦粉で、手打ち
うどんを作ります。



たらいうどん手打ち体験 開催概要

料金 大人1名 1,600円
子ども1名 1,100円

※体験料、食事代込み
※当日現地に現金でお支払い。
※子ども料金は小学生以下までの
お子様を対象とします。

定員 6組 (1組あたり最低2名～最大5名まで)

持ち物 エプロン、バンダナ(三角巾)、汚れてもいい服

お申し込み 阿波市観光協会までお電話もしくは
右記のQRコードよりお申し込みいただけます。



お申込みはコチラ

ご不明な点等ございましたらお気軽にお問い合わせください。

体験内容

①生地づくり(見学) → ②生地を延ばす → ③切る → ④茹でる

→ 実食 (1人あたりうどん120gとおにぎり1個)
※うどんの量は茹でる前の目安量です。



講師: サロン美緑のみなさん

みんなの参加
待ってます！

主催：一般社団法人 阿波市観光協会 (共催：サロン美緑)

お問い合わせ先：阿波市観光協会 (阿波市阿波町東原173-1)

TEL：0883-35-4211 / FAX：0883-30-1207 / Mail：info@awa-kankou.jp