



文化庁100年フード認定
御所のたらいうどん

わたしたちが農薬も化学肥料も使わず、
丹精込めて作った小麦粉。
本体験ではその自慢の小麦粉を使って
うどんを作ります。

サロン美緑

大切な人につなげたい

この町の郷土料理を

地域の味と文化を詰め込んだ

第5回

AWA CITY DONARI TOWN

たらいうどん手打ち体験

開催日時

2026

11/7

土

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)



サロン美緑の小麦畑



たらいうどん手打ち体験 開催概要

料金

大人1名 ¥1,600
子ども1名 ¥1,100

※体験料、食事代込み
※当日現地にて現金でお支払い。
※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)、汚れてもよい服

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コードよりにてお申し込みいただけます。



お申し込みはコチラ

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。

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

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
待ってるよ！