

冬季期間(12~2月)の開館・営業

御食国若狭おばま食文化館

(TEL 0770-53-1000)

開館時間 9:00~17:00

休館日 毎週水曜日

※年末年始 12/28~1/6は休館



お食事処 濱の四季

(TEL 0770-53-0141)

営業時間 11:00~14:30

※ラストオーダーは閉店の30分前

休業日 毎週水曜日

※年末年始 12/28~1/1は休業

※1/2~1/5は11:00~14:30

※1/6は水曜日のため休業

濱の湯

(TEL 0770-53-4126)

営業時間 10:00~23:00

休業日 第3水曜日

※年末年始は休まず営業

企画展示 鶏のたまごから見る 日本の食文化



たまごは、私たちに身近で人気の食材のひとつです。

たまごを通して、日本の食文化を楽しく紹介します。



新作料理レプリカの江戸時代のたまご料理も展示します!

期間: 令和2年11月20日(金)

~令和3年6月29日(火)

場所: 食文化館1階ミュージアム

【イベント報告】

川崎海の駅ポータルリーを 開催しました!

9月から11月の第3土曜日に川崎地区の各店舗でスタンプラリーを開催しました。多数のご応募があり、各店舗独自の企画も大盛況でした。

各回、当選された50名様に、干物などの川崎お楽しみセットが送られました。



イベントスケジュール

- 12/5[土] フルーツ飴作り(本日のおすすめ体験)
- 6[日] 季節の魚 加工体験教室(いか)
- 12[土] でっちゃんかん作り(本日のおすすめ体験)
- 13[日] 蕎麦打ち
- 18[金] 季節の調理体験(おせち)①
- 20[日] 季節の調理体験(おせち)②
- 26[土] おせち料理作り(すし)
- 1/9[土] でっちゃんかん作り(本日のおすすめ体験)
- 10[日] いちご大福作り(本日のおすすめ体験)
- 17[日] 季節の魚 加工体験教室(鯖)
- 22[金] 季節の調理体験(酒粕)①
- 23[土] 季節の調理体験(酒粕)②
- 23[土] フルーツ飴作り(本日のおすすめ体験)
- 2/7[日] 季節の魚 加工体験教室(いわし)
- 13[土] でっちゃんかん作り(本日のおすすめ体験)
- 19[金] 季節の調理体験(小浜のごちそう)①
- 20[土] 季節の調理体験(小浜のごちそう)②
- 27[土] 桜餅作り(本日のおすすめ体験)

参加者
募集中!

【申込み・問合せ】

※水曜日は休館日です

御食国若狭おばま食文化館 電話 0770-53-1000



食文化館だより

〒917-0081 福井県小浜市川崎3-4 <http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/mermaid/>
 食文化館 tel:0770-53-1000 <https://ja-jp.facebook.com/syokubunkakan>
 若狭工房 tel:0770-53-1034 <https://www.instagram.com/syokumachi/>
 濱の湯 tel:0770-53-4126
 濱の四季 tel:0770-53-0141 発行: 御食国若狭おばま食文化館

vol.049
冬/2020



イベント情報はHPやフェイスブック・インスタグラムでも随時発信しています。

挽きたて・打ちたての蕎麦を堪能しよう!

小浜市では、「食」に秀でた方を「食の達人」として認定し、市民の皆さまにその知識や技術を伝える事業を展開しています。

大人気の食の達人・高鳥氏による蕎麦打ち講座を今年も開催します。挽きたて・打ちたての蕎麦を堪能しましょう!



- 日時: 令和2年12月13日(日)
- ①10:00~12:00 ②14:00~16:00
- 対象: 小学生以上(小学生は保護者同伴)
- 講師: 高鳥重郷氏(小浜市認定 食の達人)
- 定員: 各回10セット(定員になり次第締切)
- ※申込みは1人1セットまで
- ※2人で1セット調理することもできます
- ※密を避けるため3人以上での1セット調理は不可
- 料金: 800円(1セット6食)
- 内容: 蕎麦打ち 試食・持ち帰りは自由
- 持物: 持ち帰り用パック等



おせち料理作り

すし5品を参加者の皆さんで分担して作ります。

- 日時: 令和2年12月26日(土)
- 14:00~17:00
- 対象: 小学4年生以上(小学生は保護者同伴)
- 料金: 1,800円 / 定員: 16人
- 持物: 重箱または食品パック
- 内容: すし5品
- ・鯖棒ずし ・玉子焼きの箱ずし
- ・稲荷ずし ・サラダ巻ずし
- ・手まりずし6種
- (小鯛、へしこ、椎茸、なす、みょうが、パプリカ)
- ☆試食はせずに全てお持ち帰りいただきます
- ☆内容は変更になる場合があります



新型コロナウイルス感染拡大防止のため、来館者にはマスクの着用をお願いしております。

グループマーメイドの「本日のおすすめ体験」

当日参加が可能な短時間での調理体験です。お一人の方、初心者の方も大歓迎です！
通常は費用 600 円ですが、今回は 500 円に！ぜひ、この機会にご参加ください。

フルーツ飴

(3本)

所要時間 約 30 分

- ①12月5日(土) 13:00～16:00
- ②1月23日(土) 13:00～16:00
- ※15:30 受付終了



いちご大福

(3個)

所要時間 約 30 分

- ①1月10日(日) 10:00～12:00
- ※11:30 受付終了
- ②1月10日(日) 13:00～16:00
- ※15:30 受付終了



でっちようかん

1パック 20×12.5×3.5cm

所要時間 約 60 分

- ①12月12日(土) 13:00～16:00
- ②1月9日(土) 13:00～16:00
- ③2月13日(土) 13:00～16:00
- ※15:30 受付終了



桜餅

(3個)

所要時間 約 30 分

- 2月27日(土) 13:00～16:00
- ※15:30 受付終了



定員：各回 20 セット
費用：500 円
☆試食せずに全てお持ち帰りいただきます。

季節の魚 加工体験教室 ※要予約

いかと谷田部ねぎの酢味噌和え

12月6日(日)
14:00～16:00



揚げ鯖の特製黒酢あんかけ

1月17日(日)
14:00～16:00



いわしの蒲焼

2月7日(日)
14:00～16:00



毎月テーマの魚を設定し、美味しい惣菜を作ります。魚の下処理から調理をする加工体験教室です。
☆試食せずに全てお持ち帰りいただきます。

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
費用：1,000 円
定員：16 人(定員になり次第締切)
持ち物：持ち帰り用パック

季節の調理体験 ※要予約

旬の食材などを用いて、季節の料理を楽しむ料理教室です。お気軽にご参加ください。

レンズ豆

12月 おせち料理

- ①12月18日(金) 10:00～
- ②12月20日(日) 10:00～

【献立】

鱈(あじ) じゃこれんぼ
伊達巻 昆布巻 きんとん
紅白なます 京都の雑煮



1月 酒粕

- ①1月22日(金) 10:00～
- ②1月23日(土) 10:00～

【献立】

酒粕ケーキサレ(甘くない塩味のケーキ)
豆とマッシュルームの酒粕クラムチャウダー
酒粕のホワイトショコラ



2月 小浜のごちそう

- ①2月19日(金) 10:00～
- ②2月20日(土) 10:00～

【献立】

黒豆ごはん いちご大福
牡蠣と谷田部ねぎのグラタン
生わかめと根菜のスープ



対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
費用：1,000 円
定員：16 人(定員になり次第締切)
☆調理品は、お召し上がりいただきます(持ち帰り不可)
☆終了の目安時間は 13 時頃です

調理体験参加について

- ☆開催日の3日前までに、お申込み下さい
- ☆前日・当日のキャンセルは、参加費全額を頂戴します ※自然災害等の場合を除きます
- ☆キャンセルのご連絡は、お早めをお願いいたします
- ☆申込み人数が3名以下の場合、開催を中止する場合があります(中止する場合は、開催前日までに電話にてご連絡致します)
- ☆調理体験の当日は、取材が入る場合があります

ご確認下さい。
申込み、お待ち
しております。



若狭工房 季節限定メニュー

サンドブラスト de スープカップ

カッターナイフで絵を切り抜き、オリジナルの
スープカップを作ります。プレゼントにもおすすめ
です！世界で1つのスープカップを作りましょう☆

対象：小学生以上(小学生は保護者同伴)
費用：800 円(限定 20 個)
定員：16 人(定員になり次第締切)
期間：2月末日まで
申込み：食文化館 2 階 若狭工房
TEL：0770-53-1034

