

和歌山県
海南市
KAINAN CITY

FREE
¥0



伝統の漆器づくりから完熟フルーツ収穫まで **vol. 2**
 ちよっとよってこ、やっていこ。



海南市ぐるっとMap



かわいい♪電気自動車レンタル
スズキタウン海南
 みてこのかわいいボディ。スイスイ快適に走る電気自動車のレンタルです。市内を散策するのに最適!1000円(税別)/時間。

住所	海南市日方1281-1 (18)
電話	073-489-3898
定休	水曜・第2火曜・第3火曜
営業	10時~17時

※要普通自動車免許

ツーリングの休憩に、気軽に寄って!
MOTOR CYCLES#27 モーターサイクルズナンバー27

ツーリングの方にはコーヒーサービスがあるバイク屋さん。オーナーの西中さんは鈴鹿の8耐にも出ているレーサー。なのに、すごく気さく。私、こんな入りやすいバイク屋さん初めて。

住所	海南市大野中608-17 (15)	定休	月曜
電話	073-460-4499	営業	10時~19時

■お問い合わせ
海南商工会議所 ☎073-482-4363
 和歌山県海南市日方1294-18 <http://www.kainan-cci.or.jp>

※本パンフレットの企画は「平成30年度伴走型小規模事業者支援推進事業」の一環で作成されています
 ※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合2019年2月1日時点の有効な情報です。
 情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください
 ※本媒体の掲載金額は、税別表記となっております

大阪から
 重慶和自動車道で約1時間
 関JR特急くろしおで新大阪駅から約1時間10分

京都から
 重慶第二京道路経由、阪和自動車道で約1時間30分
 関JR特急くろしおで京都駅から約1時間40分

海南市へのアクセス

Experience



かわいく美味しい♪
幸せのしらすごはん

料 金 2315円(税別) / 人
時 期 5、6、8、9、10月
体験時間 2時間(11時~13時)
催行人数 2~4名
予 約 7日前までに要予約

マイクロモンスター探しと 5色のタレで味わうミニしらす丼

「あー! タツノオトシゴだ」海のそばのしらす屋さんに響く声。しらす漁で網にかかる小さな生き物はしらすばかりじゃございません。しらすの中に隠れたいろんな生き物を探しマイクロモンスター探しは、海の生物を知る良い機会。「これなんだろう?」で大盛り上がりの後は待ちました! 新鮮出来立ての釜揚げしらすごはん♪和歌山県産の5種類のタレをかけていただきます。ふわふわのしらすを自分でアツアツのごはんにして試食。むふふもう最高ーっ!



ピンセットでしらすの中を探り探り。小さな生き物が隠れているよ。これが想像以上に熱中してしまう面白さ

Program
11:00 マイクロモンスター探し
12:00 幸せのしらすごはん試食
13:00 終了

店 名 あり長水産(あり長)
実施場所 海南市下津町下津1545 Map01
電 話 073-492-0131
定 休 不定休
営 業 9時~18時
※体験プログラムは上記実施期間のみ受け入れ



そのままでも充分美味しいふわふわしらす。5種類のタレはしらすの旨さを引き出す厳選素材ばかり。感動必至!



※内容が変更となる場合がございます

しらすの中に隠れたレアキャラを探せ!



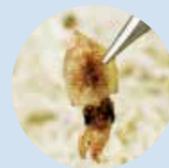
レア度 ★★★★★



レア度 ★★★★★



レア度 ★★★★★



レア度 ★★★★★



ミニ標本は別途2000円(税別)で製作可

旅を楽しくする 体験がいっぱい・海南市

ちょっと
よってこ!

フルーツも、漆器も。
素敵な体験に
変身させました!



車で大阪から約60分・京都から約90分の和歌山県海南市。和歌山市の南に位置する海南市は、四季を通して温暖でフルーツの宝庫。お菓子の神様が日本で初めて、みかんの元祖を植えたというのもうなずける。さらに、日本四大漆器のひとつ、紀州漆器は海南市発祥だ。現在

も漆器職人が伝統的な技法を守り、漆器を生産している。が、意外と知られていない。そんな海南市がいま、アツくなっている。地域の魅力を知ってもらおうべく、地域の素材を活かして様々な体験ができるプログラムを考案! 都市部では体験できないプログラムが、ずらりと誕生しました。白浜へ熊野古道へおでかけの際に、ちょっと立ち寄りくださいな。みなさんに素敵な時間を、お土産を。めいっばい、おもてなします!

海南市発祥 3つの『元祖★』

★はじまり その3

「鈴木」さんのルーツ!

藤白神社境内にある鈴木屋敷は約200万人と言われる「鈴木」姓発祥の地。「穂積(ほずみ)」家の後裔と言われる。穂積とは稲穂を積んだもの。その中心に立てる棒を「聖木(すすき)」と呼び、転じて「鈴木」となったのだとか。



★はじまり その2

紀州漆器はココが元祖!

海南市の北西部の「黒江地区」を中心に、紀州漆器は生産されている。味わい深い色合いはもちろん、接着力が強く塗膜が強靱な漆器。日常使いにも最適なので、食卓を彩る一品を探してみよう!



★はじまり その1

お菓子の神様が選んだ町!

日本で最初にみかんの原種である非時香葉(ときじくのこのみ)すなわち「橘(たちばな)」が植えられた海南市。植えたのは、お菓子の神様「タヂマモリ」。日本書紀の時代の「お菓子」である果物を初めて植えた神様で橋本神社に祀られているよ。



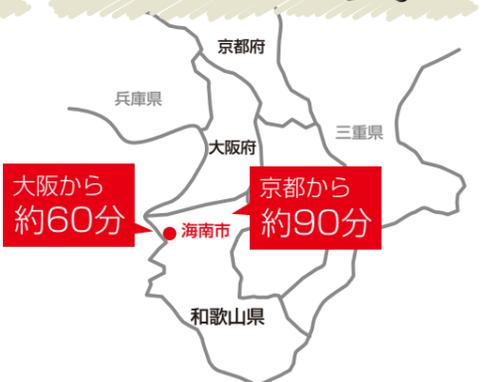
Hello

出会ったらおもわず抱き
ついちゃうカワイさ!

お菓子の神様の愛猫♪

リアルまねき猫が誕生!

お菓子の町海南市をPRすべく誕生したNewキャラ「海ニャン」。みかんの原種「橘(たちばな)」のボディと帽子が、お菓子の神様「タヂマモリ」の愛猫だということを物語る。うう、かわいい。



大阪から
約60分

京都から
約90分

こんな体験もできるよ！



Experience 

1年待ちの激うまブルーベリー
60分食べ放題

料 金 大 人 1852円(税別) / 人
小学生 926円(税別) / 人
幼児無料

時 期 7~8月中旬

体験時間 ブルーベリー食べ放題60分
第1部 / 10時~11時
第2部 / 15時~16時
各時間帯5組限定

催行人数 2名~

予 約 当日OK

店 名 中西農園
実施場所 海南市大野中938-1 Map02
電 話 090・3677・9974
定 休 月曜~木曜
営 業 10時~16時



STEP 1 

**濃厚！激うまブルーベリーを
思う存分、狩るのです！**

ぎっしり実がついたブルーベリーの木がズラリと並ぶ農園。ふむふむ、これはどんな味かな。こっちはどんな味かしら？収穫体験って本当に楽しい。なるだけ黒くて大きい粒を選んでね。

で、でかい！中西農園のブルーベリーはとにかく粒の大きさに驚く。味も濃厚で、美味しいかつまみ食いが止まらない。ご用心を！



Experience 

ワクワクミツバチ見学
養蜂体験
(おみやげにハチミツ付)

料 金 2778円(税別) / 人

時 期 7月~12月

体験時間 60分(平日の11時~12時)

催行人数 2名~

予 約 2日前までに要予約

店 名 西村養蜂場
実施場所 海南市大野中1106-3 Map03
電 話 073・483・3474
定 休 土曜、日曜、祝日
営 業 9時~17時



STEP 2 

**自然の中で育まれた
至極の黄金ハチミツ**

中西農園から歩くこと約6分。西村養蜂場に到着。ミツバチがどうやってハチミツを作るのか、お話を聞きながら養蜂の現場を見学できる。最後にハチミツをビンに採取して。黄金に輝くハチミツは安心安全の天然モノ！

Program 

- 10:00 ブルーベリー収穫 in 中西農園
- 11:30 ハチミツ採取 in 西村養蜂場
- 13:00 スイーツピザづくり in REI CAFE
- 14:00 終了

中西農園 × 西村養蜂場 × REI CAFE

コラボ体験



コラボ体験 申込先

店 名 中西農園
住 所 海南市大野中938-1 Map02
電 話 090・3677・9974
営 業 10時~16時



かわいい藤カゴに収穫物を詰め込んで。ピザに使いきれない残りの食材は、もちろんお土産にお持ち帰り！新鮮安心食材でうれしい！



STEP 3 

自由にトッピングしてお待ちかねのピザタイム♪

カフェに着いたら焼きたてピザ生地に好きなだけブルーベリーとハチミツをかけてデザートピザを作ろう。トッピングが楽しいのはもちろん、モチモチ生地とのハーモニーは絶品！程よく運動もしたのでペロリといけちゃう。

Experience



歩いて収穫が
楽しい！

もぎたてブルーベリーと採れたまんまハチミツの絶品**スイーツピザづくり**

料 金 7000円(税別) / 人

時 期 7~8月中旬の水曜・木曜・金曜
(その他曜日は要問合せ)

体験時間 4時間(10時~14時)

催行人数 2名~

予 約 1日前までに要予約

**こんな安心絶品スイーツ、
街じゃ食べられません！**

夏の風が気持ちいい。藤カゴの中にもぎたてのブルーベリーと採れたまんまのハチミツ。ブルーベリー農場から養蜂場を巡って、約600mの収穫ハイキング。最後の目的地はイタリアンカフェ♪自分で収穫した安心安全の食材を焼きたてのピザ生地に好きなだけトッピングして、わがままスイーツピザの完成！程よいウォーキングとこの安心絶品スイーツピザ。あえて言います。こんな街じゃ食べられません！





都市部には流通しない完熟イチジクを 狩る! 喰う! キレイになる!

お店で買うイチジクと味が違う! それもそのはず、ここでは完熟になったイチジクを木からもいやすく食べられる。これがジュシーで旨いんです! イチジクは抗酸化作用をもつポリフェノール類が豊富なので、アンチエイジングによいとのこと。これは収穫の手が止まりませんな。



①ハウス栽培なので、雨でも心配ご無用。収穫の仕方、食べ方は農園オーナーが丁寧に教えてくれる ②収穫したての完熟イチジクでコンポートづくりもできる! ③低いところに実がなっているので収穫しやすい

Experience



“完熟”イチジク狩り イチジクコンポートづくり

料 金 2778円(税別) / 人
時 期 7月下旬~10月下旬
体験時間 約2時間
催行人数 2名~
予 約 1日前までに要予約

店 名 青木農園
実施場所 海南市鳥居342 Map07
電 話 073-482-3902
定 休 不定休
営 業 10時~16時



はじめての“しゃかしゃか♪” 鮮やかノンアルコールを バーテンダーが伝授!

しゃかしゃか♪イ音が響くと気持ちいい。一度はやってみたかったバーテンダーがする、あのしゃかしゃか♪プロがやさしく伝授してくれます。はじめての人でも基本を教わって、写真映えするノンアルコールが完成! 自家製のスイーツも付いているから、旅に一旦入れるのに立ち寄るのもオススメ。



色あざやかなノンアルコール。左は桃とオレンジ、右はライチとグレープフルーツにブルーキュラソー
くちどけなめらかなティラミスと季節のフルーツ。他にもバウンドケーキ、ガトーショコラ、チーズケーキから選べる

Experience



お子様もOK

お酒NGの女子&男子諸君! ノンアルコールカクテル 憧れの“しゃかしゃか” バーテンダー体験

料 金 1800円(税別) / 人
時 期 土曜、日曜
体験時間 60分(14時30分~15時30分)
催行人数 2~5名
予 約 3日前までに要予約

スイーツ
セット付き

店 名 Saloon's Bar&Cafe DAISY
実施場所 海南市岡田591-2 Map05
電 話 078-483-2180
定 休 不定休
営 業 Lunch & Cafe / 11時~15時 (O.S 14時30分)
Dining & Bar / 18時~23時 (L.O 22時)
土・祝日前 18時~25時 (L.O 24時)

Experience



コーヒー or
紅茶付き

ケーキ職人がやさしくレッスン♪ スポンジから作る旬の フルーツケーキづくり

料 金 大人2750円(税別) / 人
子供2000円(税別) / 人
時 期 7月~9月・毎水曜
体験時間 2時間30分
催行人数 2~4名
予 約 7日前までに要予約

店 名 菓子工房アンシャンテ
実施場所 和歌山県海南市且来247 Map08
電 話 073-483-2288
定 休 水曜、木曜
営 業 10時~18時

Program /
① 粉まぜ
② 焼き
③ デコレーション
※ケーキの大きさは
4号(12cm) or 5号(15cm)
要相談。2名1組で1ホール



①あれよあれよという間に模様が出来上がる。プロの手にかかれはクリームも変幻自在に形を変える
②ケーキ職人がやり方を丁寧に教えてくれるから、安心してチャレンジできる

「スポンジはね。トントンって 空気抜いてあげると、へしゃげないよ」

お菓子の町、海南ならではの体験がお目見え。お菓子のプロがケーキ作りを教えてくれる。収穫体験でゲットしたフルーツを持ち込んで、美味しくケーキにして食べちゃえるスペシャルプラン。ケーキ職人ならではの知識や技術を教えてもらえるから自己スキルUPにも最適! 収穫体験はしないという人も、フルーツの手配をしてくれるので予約時をお願いしてみよう(料金別途)。



見よ! この黄金の輝きを! かんぶつマエストロ直伝の 正しいダシの取り方とは?

「かつお節と昆布の旨み成分を合わせると、旨みが倍増するんですよ」「しいたけとトマトの組み合わせもGood!」乾物マエストロが教えてくれる、日常の料理に使えるダシの取り方に、一同「ほう」の嵐。体験ではかつお節を削るところから、おダシを美味しくいただくところまで一連の流れの中で、様々なノウハウを教えてもらえる。ああ、日本のおダシ文化。やっぱりすごい! 素敵なお土産もあるよ!

自分で削ったかつお節と昆布の合わせダシは風味と旨味がハンパない! これ、習ったことを家でやらない手はございません



削りたてのかつお節って香りがホントにすごい! ふわふわで可愛くて、手に取ったら思わず食べちゃいました

Experience



超入門! 手軽においしい おだしのとり方

料 金 1500円(税別) / 人
時 期 日曜、月曜、定休日以外
体験時間 60分(店舗営業時間内)
催行人数 1~4名
予 約 7日前までに要予約

店 名 3時のかんぶつ屋さん(株野田商店内)
実施場所 海南市藤白189-1 Map06
電 話 073-482-3423
定 休 日曜、月曜
営 業 11時~18時(土曜のみ10時~17時)





もはやここでしか体験できない!?

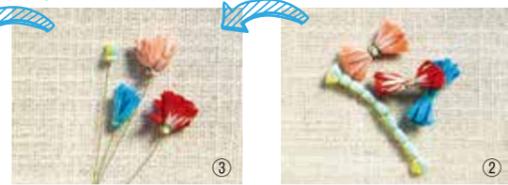
レトロカラーが愛おしい

「水中花」を入手せよ!

「懐かしい!」って感じたあなた。昭和の方ですね♪みてください、この色合い。平成では実現できないレトロカラー。たまりません。この水中花、原材料や製作者が枯渇して、とても貴重な存在になってるんです。が!ここ海南市のとある方が当時の原材料を保有していたのです。なので昭和の当時のままの水中花が作れる!さあ、昭和の方も平成の方も、水中花作りにいらっしやいませ♪



本当に絵になる水中花。入れる瓶にもこだわりたい。ここでもかわいい瓶を別途販売しているので探してみよう



①約30分お箸で混ぜ続け煮込む。よく混ぜると均一に染まる ②真っ白なハンカチがベージュに染まる ③びわの葉はオーナー自ら採取してきた天然もの。色合いの異なる葉で染料を事前に準備してくれている



★ ★

店名 とこり工房
 実施場所 海南市冷水333 Map12
 電話 090-3929-3714
 定休 不定休
 営業 13時~16時

Experience

昭和のおしゃれインテリア♪

「水中花」を自分アレンジで作る

料金 1389円(税別)/人
 時期 通年
 体験時間 約2時間
 催行人数 2名
 予約 2日前までに要予約

店名 黒江ぬりもの館
 実施場所 海南市黒江680 Map11
 電話 073-482-5321
 定休 火曜、水曜
 営業 11時~17時

①舞台となる黒江ぬりもの館は古民家を活用した交流スペース。ランチもカフェもいただける。ゆっくりのんびり過ごせる雰囲気がステキ ②③④小さな小さな材料をハサミで切って、針金に付けて。不器用さんでも大丈夫!スタッフの方がやさしくサポートしてくれます



着物で歩く漆器のまち

どこで撮っても、即タイムスリップ!

レトロな町並みの漆器のまち、黒江。どこを切り取っても非日常が味わえるのが魅力の一つ。そこで新たに誕生した着物着付け体験。伝統的な柄からモダンな柄まで、ずらり揃った着物の中から、自分好みの着物をチョイス。ヘアセットもしてくれるので写真映える自分にすぐ変身できる。着付けをして街を歩いて、タイムスリップ感を味わってみて!



黒江のまちは着物が似合う。江戸時代からの建物や、酒蔵あり、神社あり。いろんなところで、いろんなポーズで写真を撮ってみたい。撮影スポットはどこがおススメか店主に聞いてみてね



①漆のタルを活用したオブジェが家々の前に。かわいい! ②着物選びはとっても楽しいけど迷う。店主にコーデを相談しよう

Experience

レトロ街歩きにピッタリ!

着物でちょっと新しい私、みつけた。

料金 レンタル着物(着付け込み)3500円(税別)~人
 ヘアセット(かぶり付き)1000円(税別)~人
 時期 通年
 体験時間 着物選び10分、着付け20分、ヘアセット20分(11時~14時)
 催行人数 1~3名
 予約 3日前までに要予約

店名 ごもん
 実施場所 海南市船尾221-12 Map09
 電話 090-5644-7201
 定休 火曜、水曜、金曜
 営業 13時~17時



洋服にも合うMy下駄づくり♪

足元の新たなおしゃれのはじまり

足元の新しいおしゃれの形。洋服に合う下駄の登場です。桐の下駄に、自由に絵を描いてデザイン。配色、構図、レイアウト...難しいことは考えず、思いのままに。履いた時にどう見えるだろう?悩んだら窓の外の庭園を眺めてまた一考。クリエイティブな時間をお楽しみあれ。



Experience

世界に一つのMy下駄づくり

料金 6500円(税別)/人(入場料込)※送料別
 時期 土曜・日曜限定
 体験時間 約60分
 第1部10時~12時
 第2部13時~15時
 催行人数 2~10名
 予約 3日前までに要予約

店名 ごもん
 実施場所 琴ノ浦温山荘園(庭園散策もできます) Map10
 電話 090-5644-7201
 定休 火曜、水曜、金曜
 営業 13時~17時

自然の色合いにうっとり

びわの葉染め体験とまったりティータイム

びわの葉を煮込んで作った天然の染料で、自然の優しい色合いに染めたハンカチを作る。工房内には様々なアート作品が展示されていて、空間を楽しめる。染め後は、びわケーキとびわ茶でまったり時間を。

1 下駄のサイズを選んで

2 自由に絵を描く。自分のセンスを信じて!

3 好きな鼻緒のデザインを選ぶ

4 柿渋を塗って鼻緒をセットした完成状態が家に届く!



Experience

職人が教える
漆塗りお箸づくり

料金 2186円(税別)~ /人 ※送料込
時期 通年 離島・海外は別途
体験時間 約60分
催行人数 1名~5名
予約 約7日前までに要予約

職人が直接手ほどき！
漆を使った本格My箸づくり(蒔絵)



思わず手が震えてしまう。細い細い筆で箸に絵や文字を描く。使用するのは漆。絵具や墨とは違う、粘度の感覚は新しい!息を殺して、じっくり集中。ゆっくりじっくり一筆一筆。完成したMy箸で食べるご飯は、もう格別です!

①好きなお箸を選んで、スタート※お箸の種類で価格が変わります②漆で絵や文字を描いたら、その上から金属粉を蒔く。サッと拭くと一瞬で、描いた漆が金色に変身!ココ、びっくりしますよ!



店名 漆屋はやし
実施場所 海南市船尾222 Map14
電話 073-483-6019
定休 不定休
営業 10時~16時

※漆を使用するので、かぶれにご注意ください



Experience

山あり川ありサーキットあり
極上のロケーションでBBQ

料金 8000円(税別) /人 時期 春~秋
実施場所 きのくにカートランド (田辺市中辺路町小松原22) ※現地集合
体験時間 約4時間 催行人数 10名~
予約 要問合せ

食材や道具類はすべて準備してもらえ、手ぶらでBBQと自然とミニサーキットが楽しめる珍しいイベント。お子さま連れのご家族も大歓迎!

大自然に囲まれてBBQ
バイクでサーキット体験も!



和歌山の大自然に囲まれたミニサーキット場でのサーキット体験、BBQ付き。国際ライセンスを持っている店主さんによるレクチャーで初心者でも安心。近くに流れる清流では、水遊びもできるのでファミリーでの休日にも最適です。バイク好きの仲間、ファミリーグループで参加しよう!



店名 MOTORCYCLES #27
店舗住所 海南市大野中608-17 Map15
電話 073-460-4499
定休 月曜
営業 10時~19時

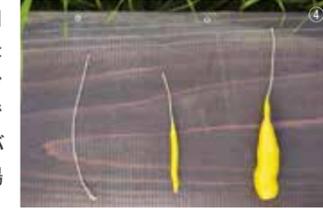


誰でも作れる!
この世にひとつしかない
あったかく灯るろうそく

ミツバチの巣から精製する「蜜ロウ」。安心安全の自然素材を使って、ろうそくを作る。芯になる糸を溶けた蜜ロウに浸けては引き上げ、浸けては引き上げ。徐々に蜜ロウが糸を包んで大きなろうそくに。約1時間で世界に一つだけのオリジナルろうそくが完成。ミツバチの生態やハチミツを作る養蜂の話も聞ける、養蜂場ならではの嬉しい体験だ。



①蜜ロウの付き具合でろうそくの形は自然と変化 ②蜜ロウならではの温かい光。小さな炎でゆっくり燃える ③石鹸やオーナメントなど、かわいい蜜ロウグッズも販売中!



④左の糸がだんだんと右のろうそくへと成長 ⑤養蜂場だからこそ貴重なハチミツづくりの現場の話も聞ける ⑥蜜ロウはミツバチの巣から精製された天然素材

Experience

ほわんと温かい
ミツバチの恵み蜜ロウで
自然派ろうそくを作る!

料金 5000円(税別)~ /人
時期 7月~12月(平日10時~11時)
※土日祝は要問合せ
体験時間 60分
催行人数 2名~
予約 3日前までに要予約

店名 西村養蜂場
実施場所 海南市大野中1106-3 Map03
電話 073-483-3474
定休 土曜、日曜、祝日
営業 9時~17時

びっくり新商品が誕生!

地元で愛されるお豆腐屋さんが、豆腐の新しい楽しみ方を考えました!ヘルシーなのはもちろん。楽しみ方が新しい。豆腐ってこんなに自由なんだ!と驚く新商品をご紹介します。お土産にぜひ!

ハートの形がかわい
その名も「ハートうふ」
一口サイズのかわいいハートの豆腐。かわいピンクの秘密は和歌山特産の梅酢。ほんのり梅の香りがして、サラダに合わせてもピタリ♪子どもも喜んで食べる楽しい逸品。186円(税別) 要予約



ものづくりのまち海南から
お届けする新商品

脱臭ファン付きペットゲージ



海南市を代表する地場産業「家庭日用品」。「ものづくりのまち 海南」から新商品ができました。モモンガやハリネズミなどの小動物専用開発した「脱臭ファン付きペットゲージ」。独自開発の脱臭フィルターを備えていますので、室内空間でもペットの臭いを大きく軽減します。



①size60(ハリネズミ等)
幅60×奥行45×高さ55cm
②size40(モモンガ等)
幅40×奥行40×高さ80cm

店名 PLABOTEC (プラボテック)
住所 海南市阪井1538 Map16
電話 050-3695-3508
定休 不定休
営業 9時~18時

クラッカーにのせてワインに合う
「生石とうふを酒粕に
漬けてみました」

地元酒蔵の大吟醸酒粕を使った豆腐。これは不思議。一口大にカットしてオリーブオイルをひとかけ。ワインにピッタリのおつまみの出来上がり。クラッカーにのせて、チーズでも豆腐でもない食感を楽しもう。445円(税別) 要予約

店名 (有)山口食品
住所 海南市沖野々388-7 Map17
電話 073-487-1234
定休 不定休
営業 5時~18時



こんなの欲しかった!
ドーナツみたいにかわいくて
機能性バッチリのタワシ

海南市は家庭日用雑貨の一大生産地。中でも自然素材にこだわったタワシは根強い人気がある。用途に合わせて自分だけのタワシを作る体験が登場!茶色いシュロと白いサイザル(麻)を自由に配合してタワシをデザイン。職人さんに教えてもらいながら、約1時間でかわいいタワシの完成!まるでドーナツみたいな仕上がりに、使うのがもったいないくらい。友だちへのお土産にも、もう一個作りたくなる♪



①プロが使っている本物の道具を操作する ②職人さんが丁寧に教えてくれるので誰でも安心して体験できる ③タワシの素材は天然のシュロとサイザル

他にもできる
タワシ体験
でっかいタワシづくり
15000円(税別)



Experience

自分好みに自由にデザイン♪
オリジナルタワシづくり

料金 1000円(税別)~ /1個
時期 通年
体験時間 60分
催行人数 2~5名
予約 7日前までに要予約

店名 A's works
実施場所 海南市船尾221-12 Map13
電話 073-460-8842
定休 不定休
営業 8時~18時

かわいい重たか
タワシづくり
2000円(税別)

他にもできる
タワシ体験

