

2月・3月
限定

鳴門わかめ体験

鳴門わかめは早春が旬！
収穫・保存・とれたてを食すなど
この季節だけの限定体験を
ぜひお楽しみください！



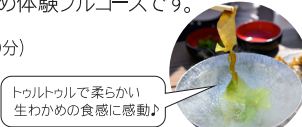
Naruto seaweed harvesting experience 2024

漁&塩蔵体験

生わかめしゃぶしゃぶ試食付

ビーチから漁船に乗って、ホテル前の海でわかめ収穫！鳴門の海に育まれたフレッシュなわかめを塩蔵加工してお持ち帰り。生わかめ試食も付いた、鳴門わかめ体験フルコースです。

- 【時間】 10:30~/11:30~/14:00~/15:00~ (約90分)
- 【受付】 ナビゲーターデスク (前日17:30までに要予約)
- 【料金】 大人¥2,500、小学生 ¥2,000
- 【定員】 各2~8名様



トルトルで柔らかい
生わかめの食感に感動♪

わかめお土産 大人 800g
小学生 500g
塩蔵わかめ追加は 800g 880円

塩蔵体験

生わかめしゃぶしゃぶ試食付

海水を沸騰させた大鍋で新鮮わかめを湯通しし、塩もみしてお持ち帰り。本場の新鮮な鳴門わかめを、塩蔵加工体験&お土産にどうぞ。

湯通しから
塩もみ塩蔵
フルコース

- 【時間】 11:00~/12:00~ (約30分)
- 【受付】 ナビゲーターデスク (前日17:30までに要予約)
- 【料金】 大人 ¥1,650、小学生以下 ¥825
- 【定員】 各1~20名様



わかめお土産 大人 500g
小学生以下 300g

塩もみのみ
時短コース

- 【時間】 11:00~16:00 (約15分)
- 【受付】 ビーチランド (当日先着順)
- 【料金】 お一人様 ¥660
- 【定員】 各1~20名様



湯通し済のわかめを
使うのですぐできる♪
お子様も楽しめます

わかめお土産 200g

両コース共通 塩蔵わかめ追加は 500g 550円

芯取り体験 * 2/15から開催

塩蔵わかめの葉と茎を分ける作業を体験して、茎わかめをお土産にゲットしよう！

ガッツリ
芯取り体験
コース

- 【時間】 11:00~16:00
- 【受付】 ビーチランド (要予約)
- 【料金】 お一人様 ¥500
- 【定員】 各2~50名様 ※参加条件: 4歳以上

わかめお土産 300g
わかめ芯お土産

お手伝い
コース 無料

- 【時間】 11:00~16:00
- 【受付】 ビーチランド
- 【定員】 なし



わかめの芯は
きんぴら、佃煮、
酢の物などに
コリコリ歯応えが
美味しいよ♪

わかめ芯お土産

干し体験 * 3/1から開催

生わかめしゃぶしゃぶ試食付

塩蔵わかめを一晩干して、手作り乾燥わかめをお持ち帰り。鳴門の海の香りをお土産に。

- 【時間】 12:00~13:00 ※お持ち帰りは翌日10:00
- 【受付】 ナビゲーターデスク (要予約)
- 【料金】 お一人様 ¥1,000
- 【定員】 各2~5名様



さっと炙れば磯の香りの
おつまみに。日本酒や焼酎の
お供にどうぞ♪

乾燥わかめお土産 20g

2/25~3/31
体験者にもれなく一杯
とれたてわかめ
おみそ汁付



※荒天時中止

※開催期間は
特に記載がないものは
2024.2/1開始、3/31終了

※金額は全て税込

※★17:30以降でも
ご予約可能な場合がございますので、フロントまで
お問合せください

体験者限定 さらに嬉しい
無料特典

3/1~ 茎わかめ詰め放題
3/15~ めかぶ&茎わかめ詰め放題

※詰め放題は1袋です ※収穫状況に応じて終了
※芯取り体験の方は対象外

オプション

とれたてわかめで作る
あったか鍋焼き
わかめ竹輪うどん♪

¥600円
(前日17:30までに要予約)



とれたわかめがたっぷり入った
この上なく新鮮なわかめうどんです



鳴門わかめ
体験動画

