

## 河崎エリア

## 伊勢かまぼこの若松屋(わかまつや)

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0009伊勢市河崎1-9-28		
TEL & FAX	0596-23-1721/0596-27-0160	担当者名	-
営業時間	9:00~18:00	定休日	-
Email	<a href="mailto:kawasaki@wakamatsuya.co.jp">kawasaki@wakamatsuya.co.jp</a>	HP	<a href="http://www.wakamatsuya.co.jp/">http://www.wakamatsuya.co.jp/</a>

### <施設概要>

明治38年創業のかまぼこ屋。味と品質にこだわり続け、板かまぼこ、はんぺいの他、さつま揚げでは<ひりょうず>が人気です。かまぼこ作り体験も受け付けております。

### <主要商品、サービス>

#### 【イチオシ商品】

季節限定 月替わりかまぼこ、伊勢ひりょうず、御祝かまぼこ、チーズ棒、

#### 【かまぼこ体験工房】

若松屋では、伝統の技術とかまぼこの美味しさを実際に体験して頂けます。高タンパクで低カロリーの健康食品としても注目されているかまぼこ。自分で作ってその場で味わう、できたてのかまぼこの美味しさはまた格別ですよ。

体験工房では、**熟練のかまぼこ作り職人が、かまぼこの豆知識から作り方で、懇切丁寧に指導**いたします。

使う道具は、刃のない「つけ包丁」ですので、**お子様でも安心**してご参加いただけます。

伊勢路の旅の思い出づくりや**同窓会や婦人会、修学旅行**などご利用いただいたり、親しいお友達同士や家族みんなでコミュニケーションの輪を広げるなど、楽しいひとときが過ごせます。



### <サミット限定商品>

#### 【Gu7ひりょうず】（グーセブンヒリョウズ）

2016（平成28）年、伊勢志摩サミット開催を機に開発。先進7カ国（日本、イギリス、ドイツ、フランス、イタリア、アメリカ、カナダ）の地域に**ゆかりある7種類の食材**を伊勢ひりょうずの具材として練り込んでいる。

日本語では、ベースの生地になんかを入れて調理をする場合の入れる物を「具（Gu）」と呼ぶことから、伊勢志摩サミット通称G7に合わせてこの商品名をGu7（グーセブン）としている。（商標登録申請中）

円形の伊勢ひりょうずを一つの世界ととらえると、各国が一堂に会しお互いの素晴らしさを尊重し合い、お互いを高め、より良い世界をつくりだすように、このGu7ひりょうずもお互いの持ち味を発揮し、素晴らしい味わいを作り出しています。

### <パンフレット情報>

-