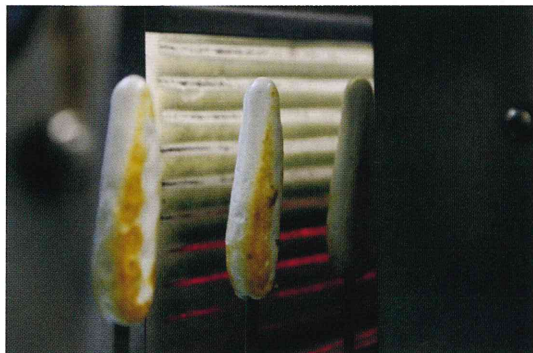


笹かまぼこ工場見学



笹かまぼこの製造工程をガラス越しにご案内いたします。

◆料金：無料

◆所要時間：ショート5分・ロング15分

笹かまぼこ手焼き体験



ミニ笹かま詰め合せお土産付き
串に刺された笹かまぼこを焼き上げます。

◆料金：550円税込

◆所要時間：15分

◆人数：1～40名

※8名以上の場合は2日前まで要予約となります。

※40名を超える人数が多い場合は時間差にてご対応いたします。

アクセス



【電車】

JR仙石線 本塩釜駅より徒歩20分

【車】

利府中ICより15分

仙台港北ICより15分

仙台国際空港より45分

JR仙台駅より40分

秋保温泉より70分

作並温泉より90分

日本三景松島より20分

お問合せ先

〒985-0016 宮城県塩竈市港町2-15-31

TEL:022-366-3355 FAX:022-366-3331

営業時間 10:00～15:00 (受付9:00～17:00)

定休日 12/31～1/3 ※臨時休館の場合もございます。

収容人数500名

駐車場 バス15台・乗用車20台

<https://www.takesasa.com>

武田の笹かまぼこ

検索



伝統の味、100年へ

武田の

笹かまぼこ



プロが選ぶ
観光・食事・土産物施設100選
2024 主催：旅行新聞新社



【笹かま手焼き体験】

【お買物】



【工場見学】

【お食事】



- ① A5ランク仙台牛ステーキ&
塩竈の美味しい生まぐろ井
3,850円税込



- ② A5ランク仙台牛すき焼き風鍋&
塩竈の美味しい生まぐろ井
3,850円税込

オプション



- ③ A 仙台牛ステーキ
2,200円税込



- ④ B 仙台牛すき焼き風鍋
2,200円税込

両方食べ放題
3,630円税込



- ⑤ 塩竈の美味しい生まぐろ食べ放題
三陸めかぶ・鮪竜田揚げ・白飯・蟹汁付き
3,300円税込 10名様～



- ⑥ 三陸産の美味しい蒸し牡蠣食べ放題
白飯・蟹汁付き
2,970円税込 2名様～

オプション



- ⑦ C 極上牛たん4切
2,200円税込



- ⑧ D 牡蠣フライ2個
550円税込



- ⑨ 塩竈の美味しい生まぐろ井&蒸し牡蠣
2,200円税込



- ⑩ 三陸地魚3色井
1,650円税込



- ⑪ 三陸地魚3色御膳
1,650円税込



- ⑫ 松花堂御膳
2,200円税込

※写真は全てイメージです。市場の水揚げ状況により内容が変わる場合がございます。