



體驗行程

豆花

使用菓子木型做出能感受到日本四季變化的和三盆菓子體驗教室

高松市花園町1-9-13

087-831-3712

<http://www.mamehana-kasikigata.com/>

介紹

讚岐的傳統手工藝・和三盆糖的「菓子木型」。(由職人使用細膩的功夫雕刻出日本四季的木頭模型)從江戸時代發祥製作和菓子時不可欠缺的菓子木型已有200年以上的歷史。目前在四國只有1位專門製作傳統工藝師・菓子木型的師傅 - 市原吉博先生。

這裡是使用其菓子木型體驗製作和菓子的「豆花」。將纖細的和三盆細心的裝入木型製作和菓子。並會有老師細心的教學・做好的和三盆可現場試吃品嚐之外・也提供外帶。與木型工房「市原工作室」合併使用・若事先預約可以同時參觀木型工房。

地圖資訊

緯度34.334692

經度134.057835

使用手機等可以上網的工具・輸入經緯度後即可使用地圖功能確認店鋪位置。

交通指南



高松琴平鐵道栗林公園站

從琴平鐵道築港站搭琴平線到栗林公園站約7分鐘。從栗林公園站徒步約10分鐘。



高松中央交流道

下高松中央交流道開車約20分鐘



高松機場

有機場巴士運行

從高松機場到栗林公園前約23分鐘・從栗林公園前徒步約15分鐘。

設施資訊



9:00 ~ 17:00

※完全預約制



星期四固定休息



和三盆・練切 各1000日幣 (兩者都參加的費用為2000日幣)



有
※不可停大型巴士



有



Free Wifi : 無



使用多國語言: 官方網站 (英文)

所需時間 約1小時

推薦時期 整年

室內或室外 室內

備註