



체험형 활동 일본 전통 과자 만들기

일본의 전통과 아름다움을 담은 고급 과자 만들기 교실

高松市花園町1-9-13
087-831-3712

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



소개

아름답고 섬세한 일본 과자를 전통 과자 목틀에 찍어 만들어 볼 수 있습니다. 이 목틀은 전문 공예가가 장인 정신을 가지고 일본 자연의 아름다움을 나타낸 공예품으로, 역사가 무려 200여년에 달합니다. 시코쿠에서는 단 1명 장인이 이 작품을 만들고 있습니다.

목판을 사용하여 과자를 만드는 '마메하나' 교실에서는 '와산본'이라고 하는 일본 고급 설탕을 찍어 내 만듭니다. 선생님이 알기 쉽게 가르쳐주어 누구나 쉽게 만들 수 있습니다.

만든 과자는 포장하여 가져갈 수 있으며 갓 만든 고급 설탕을 맛볼 수도 있습니다. 과자 목판 공방인 '이치하라 갤러리'도 병설되어 있어 사전 예약을 통해 견학도 가능합니다.

지도 안내

위도 34.334692 경도 134.057835

인터넷 접속이 가능한 기기(스마트폰 등)를 사용하여 위도, 경도를 입력하시면, MAP을 통해 위치를 확인하실 수 있습니다.

오시는 길



코토덴 리츠린코엔(栗林公園)역

코토덴 치코(築港)역에서 코토히라 선(琴平線)으로 리츠린코엔(栗林公園)역까지 약 7분 이동. 코토덴 리츠린코엔 역에서 도보 약 10분.



다카마츠추오IC

다카마츠추오IC에서 차로 약 20분.



다카마츠 공항

공항 리무진 이용 가능.

다카마츠 공항에서 리츠린 공원 앞까지 약 23분 이동해 하차 후, 도보 약 15분.

이용 안내



9:00~17:00

※ 예약제



목요일



고급 설탕·일본 과자 각 1,000엔
(모두 체험할 경우, 2,000엔)



있음

※ 대형 버스는 주차 불가



있음



Free Wifi : 없음



외국어 서비스 : 영어 표기 HP가 있음.
(따로 외국어로 응대는 불가)

소요시간 약 1시간

기간 연중

실내외 실내

비고