

おひとり様
3,300円(税込)

- 所要時間/約60分
- 2名様から受付可(最大8名)
- 7日前までに要予約

詳しくは
裏面を
ご覧ください

菓子木型で 和菓子づくり 体験を愉しむ

越中の小京都・城端で
和菓子文化に浸る至福の体験!

Tour Points

開催場所 田村萬盛堂2F「珈琲茶房善哉」



菓子木型で愉しむ和菓子づくり

季節感のある菓子木型などの菓子道具を使い、数種類の和菓子づくりを愉しみます。体験後は和菓子と抹茶でゆったりと一服。(抹茶は別の飲み物に変更可能です。)



興味溢れる様々な菓子道具類

古くは江戸末期に製作された、まるで芸術作品のようにデザイン性に優れた菓子木型など、様々な菓子道具類が展示される木型館を見学します。(簡単な解説付き)



茶道と和菓子文化

和菓子とともに日本の和の文化のひとつ茶道のうち、お抹茶点てなどの一部を気軽な作法で体験します。(一部の体験コースに限ります)

お問合せ&
お申込み

（一社）南砺市観光協会 TEL:0763-62-1201 FAX:0763-62-1202
〒939-1852 富山県南砺市是安206-22(JR城端駅内) HP <https://www.tabi-nanto.jp/>

営業時間 8:30~17:30

旅なんと 菓子木型 検索



体験プランの
ご案内

菓子木型で和菓子づくり体験

料金 おひとり様
3,300円 (税込)

期間 2020年4月1日(水)～2021年3月31日(水)の毎週金・土・日

時間 所要時間：各約60分 / ①14時～15時 ②15時～16時

予約 事前予約制(希望日の7日前まで) 人数 2名様から申込可(最大8名様まで)

集合場所 田村萬盛堂 〒939-1862 富山県南砺市城端175 ☎0763-62-0124

体験コース
Aコース：3種類の和菓子づくり体験(茶道体験あり)
Bコース：4種類の和菓子づくり体験(茶道体験なし)



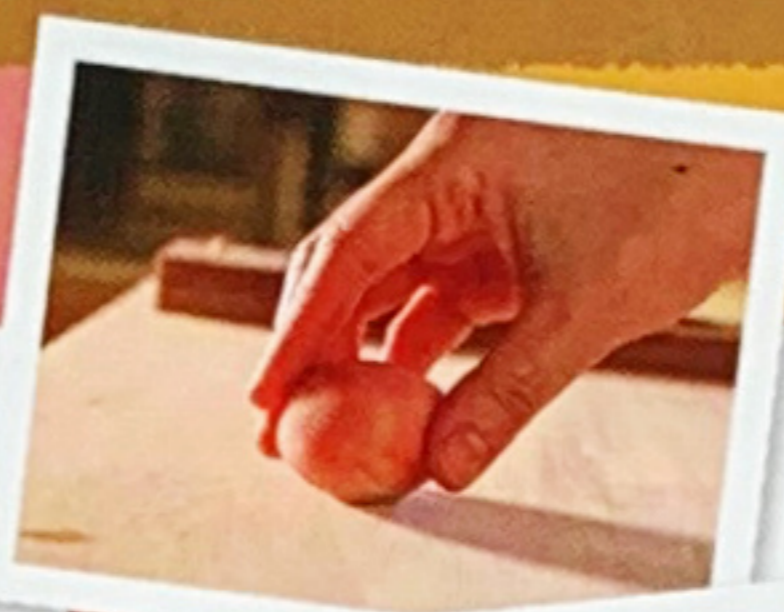
●注意事項 ※お申込み時にご希望の日と時間帯(①または②)、体験コース(AコースまたはBコース)をお知らせください。※料金には体験料、見学料が含まれます。
●キャンセル規定 ※前日キャンセル：体験料の50% 当日キャンセル：体験料の100% それぞれ取消料が発生します。
※予約内容の変更、キャンセルは必ず事前にご連絡ください。無連絡で開始時間から30分経過した場合は、当日キャンセルとします。

茶道体験あり

Aコース

和菓子づくり3種類 + 茶道体験

- 木型で和菓子づくり(1種類)
- しけ絹で和菓子づくり(1種類)
- 鯛型もなかづくり(1種類)
- 盆点前 (「抹茶点て」などの一部)



Bコース

茶道体験なし

和菓子づくり4種類

- 木型で和菓子づくり(2種類)
- しけ絹で和菓子づくり(1種類)
- 鯛型もなかづくり(1種類)



ほっとひと休み 体験後は、和菓子と抹茶でゆったりと一服をお楽しみください。(抹茶は別の飲み物に変更可能です。詳しくはスタッフにお尋ねください。)

越中の小京都
城端
蚕沙

富山県南西部、砺波平野の最南端にある南砺市城端は、浄土真宗「城端別院善徳寺」の寺内町として発展。江戸時代には加賀藩前田家の庇護の下、「世界遺産・五箇山」からの生糸を用いた絹織物が盛んに作られ、京都や江戸などに送られる。商いにより莫大な財とともに文化や芸能などが城端へと伝わったことが、城端曳山祭などまちの文化的発展へと繋がっていく。

柳田國男は紀行文で「城端は機(はた)の聲の町なり」と記している。明治頃までは機織りが盛んで町中では多くの家で絹が織られた。絹を創り出す蚕は、桑の葉を食べて育つ。その蚕が出した糞は蚕沙として漢方に用いられる。田村萬盛堂ではこの蚕沙を使った商品づくりにも取り組む。城端を訪れた思い出に蚕沙で運を招いてみては。



アクセス情報

マイカー(車)ご利用の場合
東海北陸自動車道 福光I.C.から▶
(国道304号線)城端中心市街地へ約5分
※体験場所に駐車場はございません。
最寄りの市営駐車場等をご利用ください。

JR(鉄道)・バスご利用の場合
JR城端線 城端駅から▶徒歩約10分
JR金沢駅 西口から▶南砺金沢線バス(城端駅バス停下車)、城端駅から徒歩約10分
世界遺産バス▶城端曳山会館バス停下車、徒歩約3分

