

とうふちくわラボ

Tofu Chikuwa Laboratory



日本でココだけ！
鳥取伝統の「とうふちくわ」体験ラボ

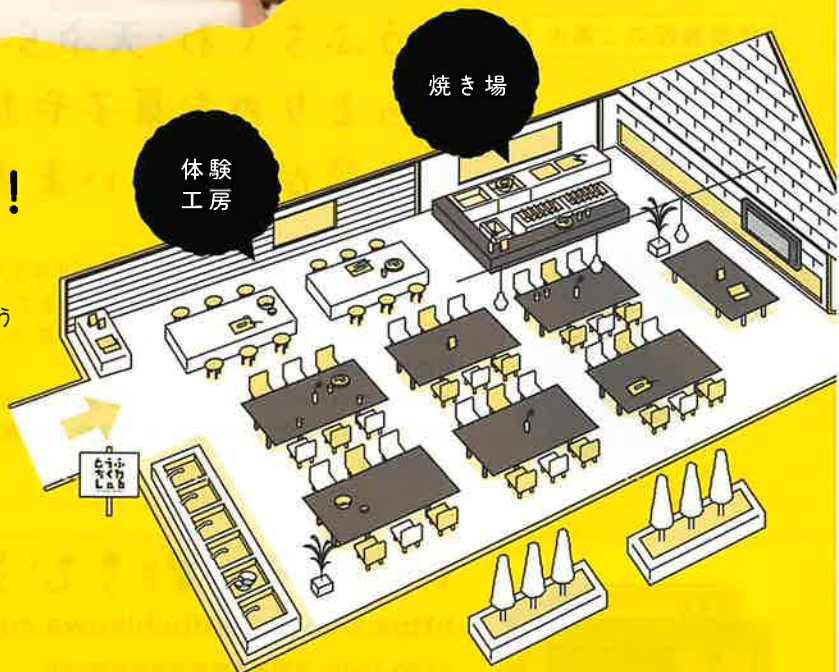
予約型
ちくわ
手づくり
体験施設

ちくわのまち鳥取で、
世界にひとつの
「とうふちくわ」をつくらう！

ふつうのちくわとは全く違う、真っ白で柔らかな食感。
「これはとうふなの？ちくわなの？」と誰もが一度は思う
「とうふちくわ」の手づくり体験ができる
「とうふちくわLab」が鳥取にOPEN！

江戸時代から続く“豆腐7、魚のすり身3”という
「とうふちくわ」にしかない貴重な製造体験ができる
日本でココだけの“とうふちくわ体験ラボ”です！

つくりたての「とうふちくわ」はふわふわの食感で絶品！
ぜひ、とうふちくわLabで「とうふちくわ」づくりを
ご体感ください！



<https://www.toufuchikuwa.com/lab>

創業慶応元年！ 伝統のオイシイ「技」を体験！

「とうふちくわLab」では、事前予約で自分だけの世界に一つの「ちくわ」作りをご体験いただけます。お一人様でも大歓迎！最大50名様まで参加いただけます。



とうふちくわ づくり体験

- 時間 / 約50分
- 人数 / 1回50名 (おひとり様より参加可能)
- 料金 / おひとり様 ¥1,320 (税込)
- 「とうふちくわ」「鯛ちくわ」2本製作

鳥取のソウルフード「とうふちくわ」づくりができる体験メニュー。

「豆腐7、魚3」の割合で配合された、とうふちくわの生地を練って、竹に巻きつけて、こんがり焼くだけ。シンプルですが、キレイにちくわのカタチにするのはとっても、難しいので親子でチャレンジもオススメです。

できたての「とうふちくわ」は絶品！焼きたてが食べられるのは、ココ「とうふちくわLab」だけ。鳥取に来たら、是非、挑戦してみてください！



天ぷら づくり体験

- 時間 / 約30分
- 人数 / 1回50名 (おひとり様より参加可能)
- 料金 / おひとり様 ¥1,100 (税込)

「とうふちくわLab」では、できたてアツアツの「天ぷら」づくりの体験も可能です。捕れたての魚のすり身に、えだ豆・コーン・チーズ・たこなど好きな具材を選び、練り込み揚げるだけ♪揚がたての天ぷらは旨味が濃縮されて、口にするたびにジュワッと広がり、おやつやおつまみにピッタリの一品です。

とうふちくわLab TEL.0858-76-3333

〒680-1202 鳥取県鳥取市河原町布袋556 休日/元日のみ 営業時間/9:00~18:00

<https://www.toufuchikuwa.com/lab>

開催時間・体験ご予約方法は
webサイトからご覧ください▶

ご予約は右のQRコードから特設ページ内
のご予約フォームにてお申し込みください。



併設施設のご案内

とうふちくわ・天ぷらがたくさん！
とっとりのお菓子やお酒など
お土産が揃っています。

「とうふちくわの里ちむら」には、こだわりのちくわ・かまぼこ・天ぷらが常時80種類以上。ゆっくりとお買い物を楽しめます。

揚げたての天ぷらが食べられる「できたて工房」や、自家製豆乳を使った「ちむら」限定のジェラート。

イートインコーナーでは、ここでしか食べられないメニューがいっぱいです。また、千代川の伏流水・おいしい地下水や、自家製豆乳が無料で飲めるコーナーもあります。



鳥取自動車道
「鳥取南IC」
降りてスグ！

とうふちくわの里ちむら

<https://www.toufuchikuwa.com>

〒680-1202 鳥取県鳥取市河原町布袋556

TEL: 0858-76-3333 休日/元日のみ

営業時間/9:00~18:00



とうふちくわの里
ちむら

