

至京都南IC

京都市南区西九条高島町35-2

TEL.075-681-8284

午前9時～午後6時・年中無休

◀ アクセス ▶

車 京都南インターより北に車で10分

電車 ☆ 近鉄京都線「十条駅」より徒歩約10分
★ 地下鉄烏丸線「十条駅」2番出口より徒歩約30分

バス ◇ 市営バス「東寺南門前」より徒歩10分

16 18 19 42 78 202 208

◆ 市営バス「市民防災センター」より徒歩5分

16 19 42

◇ 市営バス「千本十条」より徒歩5分

18 特18 42

◀ 施設のご案内 ▶

駐車場 第一：乗用車10台 第二：バス5台または乗用車10台

休憩 別館1階（お飲物・ベンチ等がございます。）

お手洗 車椅子対応有・オムツ交換可

おたべ本館

ご案内

Instagram



@otabe_8284

2017年3月
リニューアルオープン
しました！

2階では手作り体験

工場見学も
して頂けます。
10名様以上はご予約をお願いします。

1階でお買物

休憩所も併設

京都銘菓おたべを手作り体験！

体験道場

明るいお買物スペース



京都のお土産「おたべ」「八ッ橋」をはじめ、普段のおやつから贈り物まで様々な場面でご利用ください。品揃えの豊富さは、おたべ本館ならではです。

京ばあむ

京都の地下水でつくった京都産の豆乳と、口溶けの良い国産100%の小麦粉を合わせたスポンジ生地。そこに、宇治抹茶と煎茶をブレンドした抹茶生地を層に重ねました。



つぶあん入り生八ッ橋 おたべ

「コシヒカリ」を石臼で搗いた「米粉」と、「北海道十勝産小豆」を使って、丁寧に炊き上げたつぶあんを優しく包み込んだ「おたべ」。発売当初より今も変わらぬ京都銘菓として自信の商品です。



おたべはどうやってできているのでしょうか？
意外と知らない行程が明らかに！

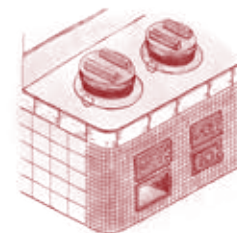


「おたべ小路」でできたてのおたべをつまみ食い！
なんて1コマも。

お米の粉を蒸して生八ッ橋を作り、あんを包んで「おたべ」に仕上げるまでを、昔ながらの京都のかまど「おくどさん」を再現した道場で手作り体験していただけます。仲間と作ったおたべは、きっと格別ですよ。

おくどさん

京都では古くから、竈(かまど)に親しみと敬意を込めて「おくどさん」と呼びます。毎日煮炊きに使い、拭きあげられ続けたおくどさんは漆黒の光を放ち、生活の中心にずっしりと鎮座していました。



工程途中には、工場をガラス越しに覗ける「おたべ小路」から、おたべの製造工程をご覧頂けます。京都銘菓おたべをグッと身近に感じる体験を是非お試しください。

※工場の稼働時間は変動するため、時間によっては製造が終了している場合もございます。

OTABE
HONKAN
cookie & cake

おたべ本館
洋菓子工房

併設している工房で作ったお菓子を目の前で販売しています。焼き菓子を始め、ケーキもご用意しております。誕生日ケーキもご予約承っておりますのでお気軽にご利用ください。

人気商品

本館スフレサンド

HONKAN Souffle Sandwich

ふわふわのスフレ生地に、程良い酸味のチーズクリームがたっぷり！



ホワイト



ブラック

フルーツとナッツの チョコレートサンド

Fruits and Nuts Chocolate Sandwich Cookies

フルーツとナッツをチョコレートでまとめて、さっくり焼き上げたサブレでサンドしました。

おたべ体験道場 *1週間前までの予約制▶

開催場所	おたべ本館2階 *受付を本館1階でお済ませください。
実施日時	年中 (1日3回開催 9:30~12:00~/14:00~) *所要時間は約1時間30分程です。年末年始、又は都合によりお休みを頂く場合がございます。
定員	1回40名様まで *12:00~は16名様が定員となります。
対象年齢	小学校5年生以上 *4年生以下のお子さまは保護者さまとご参加ください。
料金	600円(税込)

お申し込みは **0120-539-489**

(受付時間9:00~17:00)

PCでもスマホでも！

おたべ手作り体験 検索

QRコードで
簡単アクセス

