

つぶあん入り生八つ橋

「おたべ」に挑戦!!

京都銘菓生八つ橋作りの

体験入門です。



お米の粉から蒸して、あんをはさんで三角に仕上げるまでの、おたべ手作り体験。本館では、昔ながらのかまど「おくどきん」を再現。併設のおたべ小路でガラス越しに、工場の中を見学。そして出来たてのおたべを「できたてドア」からつまみ食い。京都をお楽しみいただける嗜好がたっぷりです。

### おたべ本館 ▼ 工場見学とおたべ作り

定員 1回40名様まで  
12時のみ16名まで

対象年齢 小学校5年生以上  
●小学校4年生以下のお子様は保護者の方と一緒に体験していただきます。

体験料 600円 税込み

開始時刻 9:00～・12:00～・14:00～(1日3回)

所要時間 約1時間30分

実施日 年中  
都合により休ませていただく場合があります。

会場 おたべ本館  
〒601-8446 京都市南区西九条高島町35-2

アクセス ○はおすすめの公共交通です。

#### [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16・18・19・42・78・202・208 東寺南門前より徒歩10分
- 市営バス16・19・42 市民防災センターより徒歩5分

駐車場  
台数に限りがございます。



体験風景



見学通路おたべ小路



できあがったら抹茶でほっこり。



モバイルのご予約はこちら

# おたべ本館

株式会社 美十 Bijuu

お申し込みは ●フリーダイヤル0120-8284-39 電話受付時間 9時～17時

●WEBからもご予約OK おたべ手作り体験  検索

- ご予約制となっています。お申し込みは1週間前までにお願いします。
- ご予約は先着順となっています。定員になり次第、締め切らせていただきます。



# おたべ本館・別館 ごあんない



◎▼◎▼◎▼ **本館にてお買い求めいただけます。** ◎▼◎▼◎▼



## 抹茶と豆乳のバームクーヘン 京ばあむ

京都産の豆乳と  
国産100%の小麦粉をあわせた  
生地に、京都・宇治抹茶の生地  
で層を重ねました。

**人気商品**



## ベイクドチーズケーキ つきのかさ

材料・製法にこだわり  
しっかりと焼きあげました。  
濃厚なチーズの風味を  
ご堪能いただけます。

**本館限定**

## つぶあん入り生八つ橋 おたべ

コシヒカリを使った  
素朴でやさしい生八つ橋で  
北海道十勝産小豆を使った  
つぶあんを包み込みました。



## おたべちゃん さぶれ

「おたべちゃん」の顔をかたどった  
かわいいサブレです。  
バターの芳醇な香りと  
米粉を使ったサクツとした食感を  
お楽しみいただけます。



## 施設のごあんない お気軽にご利用ください。

**駐車場** ● 第一駐車場/乗用車10台  
第二駐車場/バス4台または乗用車8台

**ご休憩処** ● 別館1階  
お飲み物・テーブル・イス等をご用意しております。

**トイレ** ● 女性用/別館1階8室(おむつ交換可)  
本館2階2室

男性用/別館1階・本館2階

車いす対応/本館2階1室(エレベーター有)

ご休憩処/別館1階

