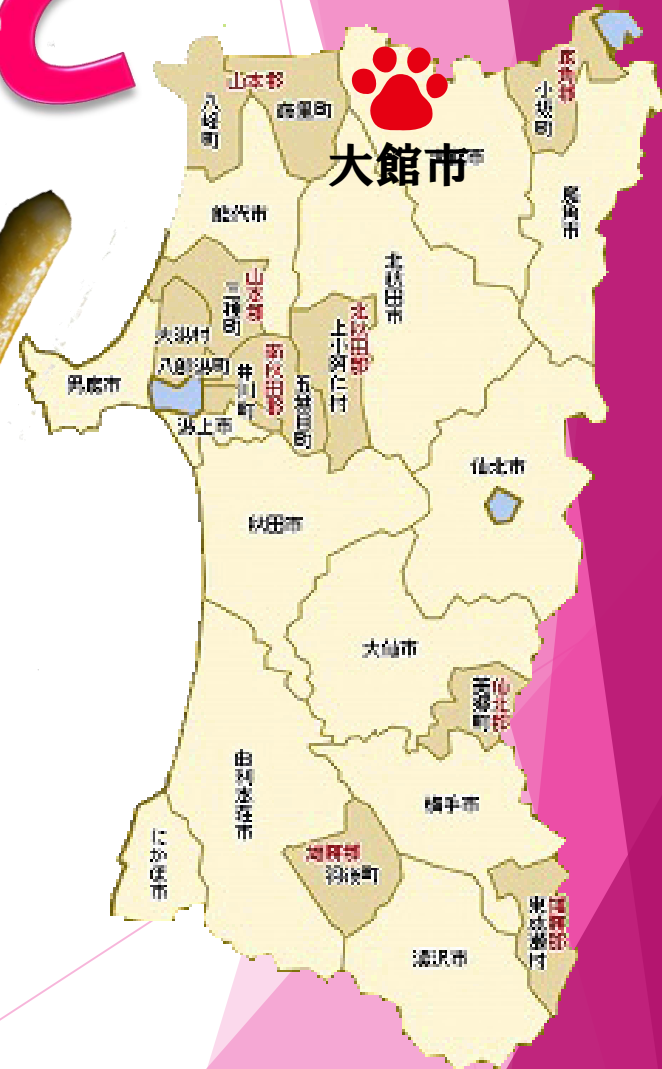


おいでよ！

おおだて

大館での体験の
魅力がわかる
ダイジェスト版
だワン！



忠犬八子公のふるさと

秋田県大館市

体験前に実施します♪

言葉から地域を伝える 秋田弁ラジオ体操♪

笑。

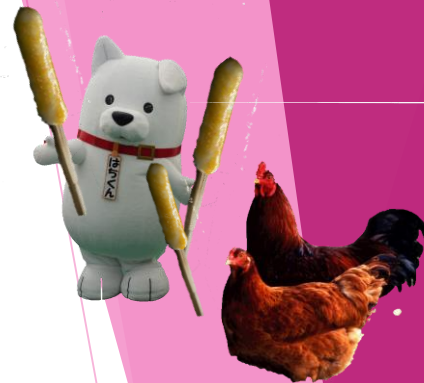


腕とこ めえから上さあげで、 でっけぐ せのびっこすべし♪



羽鳥さんの情報番組でもお取り上げ♪

食から地域を伝える 本場のきりたんぽ作り体験



大館は、古くからきりたんぽの食文化があり、さらに、きりたんぽの出汁と具材に欠かせない比内地鶏の日本一の産地であることから、新鮮で、脂ののったコクのある美味しい比内地鶏を使用して、きりたんぽ鍋をつくることのできるのも、「きりたんぽの本場」と言われます。

本場の味から地域を知っていただくことのできるのも、大館ならではの体験です。



料金プラン等

2,500円（税別）/人

所要時間：2時間～2時間30分

内容：味噌つけたんぽづくり

きりたんぽ鍋づくり

人数：4～120人程度

母さん、父さんとふれあえる 農家民宿に泊まってみませんか



農家民宿に滞在しながら、きりたんぽ作りや農作業体験
をしてみませんか？



ゴールドプラン

きりたんぽ鍋に比内地鶏を通常の2倍、比内地鶏の焼肉、
ハタハタや鮎など旬の焼き魚など豪華なお食事！
日本情緒あふれる作務衣（浴衣）、タオル等の無料貸出し。
入浴は、露天のある温泉へ。歯ブラシなどのアメニティもご用意。
大人1名様 12,500円（税別）



通常プラン（合宿用）

きりたんぽ作り体験（夕食）
温泉入浴料、朝食付き
大人1名様 7,500円（税別）～

※浴衣（作務衣）、タオル・バスタオル、
歯ブラシなどのアメニティのご用意は
ありません。



料金など詳細はこちらから →
または、「第2のふるさと大館」で検索！



JTB 交流創造賞 最優秀賞受賞 (全国第1位 H29.1)



味から地域を伝える本場のきりたんぽ、言葉から地域を伝える秋田弁、そしてお母さん達のおもてなしが評価されました。

デイスカバー農山漁村 (むら)の宝に選定

(H30.11首相官邸)



安倍総理から、
「やはり本場のたんぽは美味しい」
とお褒めの言葉を頂戴しました。

過去最高1,015応募団体の中から、32の優良事例団体に選出。

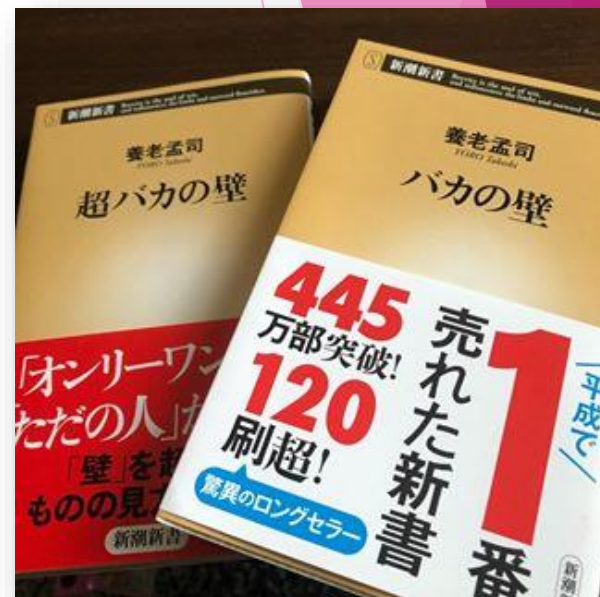
オーライ!

2019.3

ニッポン大賞受賞!



養老孟司代表



訪れたお客様に1つでも多く素敵な思い出を
持ち帰ってもらいたいと取り組んでいる姿に

日本中のお母さんたちにも立ち上がってほしい!
と思えるほど!と評価していただきました。

<お問い合わせ・お申し込み総合窓口>

大館市まるごと体験推進協議会 事務局 (大館市移住交流課内)

〒017-8555

秋田県大館市字中城20

TEL: 0186-43-7149 FAX: 0186-59-8021

URL: <https://marugoto-odate.amebaownd.com>

E-mail: kouryu@city.odate.lg.jp / marugoto.odate@gmail.com



「第2のふるさと大館」
で検索もできます！



お母さんの笑顔が待っています。