

◎2017年 春休みファミリー企画  
**初日：自然の恵みをダイナミックに食す！！**  
**『いのししの丸焼き・タケノコの丸焼き』** &  
**二日目：うどんの極み！うどん県の郷土料理**  
**『打込みうどん作り体験』**

最低催行人数		2017/01/9	
イノシシの丸焼き・打ち込みうどん作り体験が、宿泊者・日帰り合計で参加者が10名に達しなかった場合は中止となります。※中止の場合は開催日の二週間前にご連絡いたします。		ホテルセカンドステージ 香川県高松市塩江町上西乙1118-8 TEL087-893-1100 FAX087-893-1101 担当：造田英樹	
ご提供日	4回開催：3/26～・4/1～・4/4～・4/6～	受付期限	
定員数	40名/宿泊8家族まで。	客室	和室8ルーム(1室定員：2名～6名)
			各開催日の14日前の17：00まで

ご提供時間	項目	場所
【一日目】		
15:00～15:30	受付・ルームチェックイン	ホテルロビー
16:00～16:10	ビニールハウス集合・プラン案内等	ビニールハウス体験場
16:15～17:00	タケノコ掘り体験	敷地内竹林
17:00～19:00	自然の恵みをダイナミックに食す！！ いのししの丸焼き・タケノコの丸焼き &バーベキュー	ビニールハウス体験場
16:00～23:00	入浴 (ホテル1F大浴場 天然温泉)	1F大浴場
【二日目】		
6:00～8:00	入浴 (ホテル1F大浴場 天然温泉)	1F大浴場
8:00～9:00	朝食	1Fレストラン
9:15	チェックアウト 時間厳守・荷物はお車へ	
9:30～12:00	うどんの極み！うどん県の郷土料理 『打込みうどん』作り体験☆ ・うどんづくり ・具材づくり ※希望者はイノシシ肉を具材に追加可能♪	加工物体験場
12:00～13:00	打込みうどんお召上がり	加工物体験場
13:10	自由解散	
◎この時期はホテル敷地内には桜が咲き見ごたえあります。		

ご提供料金 (1泊3食+体験4メニュー)		
夕食	バーベキュー	
朝食	朝食	
昼食	打ち込みうどん	
体験①	タケノコ掘り	
体験②	タケノコの丸焼き	
体験③	イノシシの丸焼き	
体験④	打ち込みうどん作り	
大人	小学生	幼児
13,889	12,037	10,648
税込	税込	税込
15000	13000	11500
税込	税込	税込

その他料金		その他は受付致しません
幼児・乳児料金		
布団無し	布団無し	
体験なし	体験あり	
食事なし	食事あり	
0	9,259	
税込	税込	
0	10,000	
税込	税込	

日帰り料金体験のみご利用も可能 (大人も子供も同じ価格です)	
イノシシの丸焼き体験	お一人様 3240 税込
イノシシの丸焼き体験&BBQ	お一人様 4860 税込
打ち込みうどん作り体験	お一人様 2160 税込
※タケノコ掘り・タケノコの丸焼きの日帰りは受付いたしていません。	

ご提供お部屋タイプ 和室詳細	大浴場 天然温泉
 <p>和室(25室) 36㎡                  バス・トイレ付                  定員数2～6名                  A畳12畳のタイプもしくは                  B6畳+6畳のタイプ。                  布団はセルフ敷きになっております。ご利用のお客様へのご通達徹底してください。</p>	 <p>大浴時間：16:00～23:00 翌6:00～8:00</p> <p>男女各大浴場7㎡×2                  男女各露天風呂5㎡×2                  男女各ドライサウナ</p> <p>温泉：フッ化炭イオン                  温度：17.4℃                  成分：硫酸・硫酸亜鉛形式                  色味：緑色透明                  効果：肌荒れ改善・疲労回復</p>

食事/体験：内容

【初日：体験】タケノコ掘り体験  
 【初日：夕食】いのししの丸焼き&タケノコの丸焼き&バーベキュー



自然の恵みに感謝！  
イノシシの丸焼き！！  
最強のソビエを味わえます

お召し上がりの時は、スタッフが食べやすいサイズに切り分けまします

【二日：朝食】朝定食もしくはバイキング(宿泊人数によって変動)  
 【二日：体験・昼食】いのしし肉入り『打ち込みうどん』作り体験



香川の最強郷土料理☆  
打ち込みうどん！！

FM香川 ちっと遊びの達人より引用

◆タケノコ掘り体験

ご家族4名で(冬)タケノコを掘って頂きます。小雨決行、雨天の場合は中止となり、直前にホテルでご用意したタケノコで丸焼き予定です。

◆タケノコの丸焼き

収穫して一時間以内の新鮮なタケノコはあく抜きしたり水蒸せずに食べられます。一切下ごしらえをしない、泥を洗い落として焼くのみ、タケノコ本来の味を味わえます。アクが出ないタケノコを食べられるのはタケノコ掘りに行かなければ食べられない最高の旬レシピです。

◆バーベキュー内容

- ・お肉3種盛り200g(牛肉・スベアブリ・鶏肉)
- ・ごはん(一人一杯) 追加は別料金
- ・野菜セット&ソーセージお一人1本
- ※敷料(ビールソフトドリンクは会場でご注文可能です)

◆イノシシの丸焼き

イノシシの丸焼きが食べられる珍しいイベント！イノシシの丸焼き！イノシシの肉は低コレステロールなど健康にも良く、ジビエ料理として最近、注目もされています。ホテルセカンドステージでは自動丸焼き機を開発し、くるくると自動で回り、炭火で焼き上げます。焼き上げたイノシシ肉は、スタッフが切り分けお客様にお召し上がり頂きます。1頭あたり約30kgを参加者で分けてお召し上がりようになります。

◆打ち込みうどん作り体験

うどんの極み！うどん県の郷土料理：打ち込みうどん作りを体験！>  
 他ではできない、打ち込みうどん作り体験☆  
 ご参加いただいた家族ごとでうどん作りをいたします。(一人ごとでうどんを作るのではなく、家族で協力して人数分つくりまします)  
 打ち込みうどんは、その昔からうどんの本場讃岐に伝わるうどんメニュー。季節の野菜や肉とうどんと一緒に煮込んだ、味噌仕立てのあつあつうどんです。打ちたての生のうどんをそのままスープに入れて煮て作る打ち込みうどんの麺は、通常の讃岐うどんと違い、うどんの材料にほとんど塩を加えずに小麦粉と水だけで捏ねた麺です。そうして作った麺を一度ゆでず、直接鍋の中へ投入し、具材と一緒に煮立てたら完成となります。一番うまくて素朴なうどんと称される、香川の打ち込みうどんは人生で一度は食する価値あるものです。

食事/体験会場(すべて敷地内)			
<p>【初日：体験】 敷地内の竹林 (タケノコ掘り)</p>  <p>服装等は、長袖・長ズボン・運動靴が望ましい</p>	<p>【初日：夕食】 ビニールハウス (イノシシの丸焼き・タケノコの丸焼き・バーベキュー)</p>  <p>雨天等の天候には影響なくご利用できます。</p>	<p>【二日目：朝食】 ホテル1Fレストラン</p>  <p>朝食は、朝定食もしくは、バイキングとなります。</p>	<p>【二日目：昼食】 加工物体験場 (打ち込みうどん作り体験)</p>  <p>家族ごとに分かれてのうどん打ちとなります</p>