

※画像はイメージです



PV京都岡崎ご宿泊者限定

京のどぼ漬体験

創業明治35年（1902年）の漬物専門店「京つけもの大安（だいやす）本店」で、漬物とは何かを学ぶ1時間の体験プログラム。ぬか床づくりから漬け込みまでの実習の他、漬物の成り立ち、発酵食品としてのぬか漬の知識を深めていただける内容です。

実施期間 2025年10月～（2025年11月22日～11月30日と2025年12月26日～2026年1月4日は除く）

体験内容 京のどぼ漬（ぬか漬）体験

体験場所 京つけもの大安 本店
※PV 京都岡崎より徒歩5分

定員 1日 2～3組限定
※最少催行人数 2名

体験時間 10:00～11:00 または 13:00～14:00
※所要時間は約60分 ※他時間は要相談

料金 大人・子ども共通（年齢制限なし）：**10ポイント**／人
※小学生以下のお子様は保護者同伴でご参加ください

体験内容

① お漬物講座（約20分）

京つけものとは ぬか漬とは

お漬物の歴史や、ぬか漬の特徴について、わかりやすく説明します

② ぬか漬け体験（約30分）

ぬか床づくり 野菜の漬け込み

大安特製の「熟成ぬか床」を使ってぬか床づくり！
野菜を2～3種漬け込みます

③ 本店にて（約10分）

試食 お買い物

旬の味から定番のお漬物まで
たくさんのお漬物をご用意しています

ご予約方法

現地フロントへのお電話にて受付

075-754-0780

フロント営業時間：8:00～20:00

比較的つながりやすい時間：16:00～20:00

予約締切：**体験日の1週間前まで**



ご予約
お待ちしております

※キャンセルについて

キャンセル料金は4日前より100%発生いたします。あらかじめご了承ください。

※体験中の写真動画撮影、SNS掲載も可能です。（ただし体験内容の詳細についての掲載はご遠慮ください）

※ぬかが手や衣服に付着する場合があります。汚れても差し支えない服装でお越しください。

※当日の実施可否は状況により異なります。あらかじめPV 京都岡崎へご確認ください。

※万一実施不可の場合は、PV 京都岡崎よりお客様へご連絡いたします。