

体験

ウィンナーの手ひねり & **予約制** 『美味しいハムができるまで』勉強会

腸詰めされた生ウィンナーの手ひねり体験ができるようになりました。

お試し期間中につき 10/30(月)まで無料で体験できます。

実施日：月・水・木・金曜日（祝日を除く）

時間：16時から1日1回のみです

ご予約：希望日の1週間以上前にご予約下さい

（一般の予約状況により受付できない場合があります）

定員：20名（他グループと合同で行う事もあります）

会場：大多摩ハム直営レストラン『シュトゥーベン・オータマ』



体験の工程

16:00 集合・ごあいさつ・ビデオで解説『美味しいハムができるまで』

16:30頃 手洗い・手ひねり体験

17:00頃 直営売店でおみやげ選び（この間に試食会の準備&ウィンナーを茹でます）

17:30頃 お客様がひねったウィンナーの試食会。

試食会後はそのままレストランでお食事や宴会もできます。

お食事をされる場合は体験のご予約と一緒に席のご予約をお願いいたします。

（一般のお客様の予約状況によってはお食事できない場合がございます）

茹でたてウィンナーをご堪能ください

※ウィンナーの種類はご指定できません。

※体験ウィンナーは一括して茹でますので、
どなたがひねったものか区別がつかなくなります。
ご容赦くださいませ。

※体験ウィンナーのお持ち帰りはできません。



試食会の後はそのままお食事や宴会も可能です（予約制）



体験&お食事のご予約はお電話で

042-551-1325（シュトゥーベン・オータマ）

担当：渡辺（火曜を除く平日のみ受付）