

四国／高知

レストラン・ドライブイン

土佐観光名産センター

かつお船

KATSUOBUNE

土佐の
かつおは、
まじやう



自家製

鰹節
かつおぶし



かつお節加工工場



かつおたたき
実演コーナー

製造直売

●鰹生節…今評判の土佐名産のやわらかい鰹生節です。包丁で簡単に切れ、お酒のおつまみの他あらゆる料理に最適。

みやげ話に是非ご覧下さい!

自家鰹節製造工場／かつお節のできるまで、生産工程のすべてを公開!! 無料



1 生の鰹をまず頭をとり3枚に
おろします。



2 3枚におろした切身を煮て
加工します。



3 蒸し上がった、かつおの骨を
ぬぎます。



4 出来上がったかつお節を真空
パックにつめます。

土佐の海で、とれとれの
新鮮なかつおをそのまま
かつお節に加工!



注：牧野植物園のある五台山は、●印の方向に一方通行です。

●レストラン・ドライブイン **かつお船**
●土佐観光名産センター
〒781-0112 高知市仁井田201-2
TEL.(088)847-3255 (代)
FAX.(088)847-0152
フリーダイヤル 0120-119213



和食処

くじらの
いっぴく。





お祭り

わくわくお祭り

売店
自家工場製のかつお節から土佐の珍味、工芸民芸品までお土産に最適な品々を多数取り揃えています。

と 焼いた鯿のたたきをたべんかね!



いごっそう (すき焼)



しばてん (ぞうすい)



はちきん (陶板焼)

黒潮育む海の幸
と季節の美味

本場ならではの名物料理
をたっぷりとお賞味
下さい。

海貝焼
かい かい やき
海賊バーベキュー



こじゃんとたたき (食べ放題)

●土佐路観光の行き帰りにぜひご利用下さい。



●レストラン
海を眺めながら、食事もお話も
はします。



●大広間
ゆったりとお食事が楽しめます。

