

各コースで体験していただける内容です。

		定員 (引率含む)	所要時間	工場見学	おこの ミュージアム 見学	お好み焼き 作り・食事	おみやげ
Wood Egg お好み焼館	【コースC】 お好み焼体験（鉄板使用）	30名	90分	-	-	○	・記念写真 ・お好み焼学習ノート
	【コースC】 + 【コースE】 お好み焼体験（鉄板使用） +工場&おこのミュージアム見学	60名	180分	○	○	○	・記念写真 ・お好み焼学習ノート ・オタフクソース商品
	【コースD】 お好み焼教室 （ホットプレート使用）	20名	90分	-	-	○	・記念写真 ・お好み焼学習ノート
	【コースD】 + 【コースE】 お好み焼教室（ホットプレート） +工場&おこのミュージアム見学	20名	180分	○	○	○	・記念写真 ・お好み焼学習ノート ・オタフクソース商品
	【コースE】 工場&おこのミュージアム見学	52名	90分	○	○	-	・記念写真 ・お好み焼学習ノート ・オタフクソース商品
ご予約・お問い合わせは オタフクソース株式会社 お好み焼館 ご案内課 TEL:082-277-7116（受付時間 平日9:00～17:00）							
広島 駅 OKOSTA	OKOSTA お好み焼体験	40名	90分	-	-	○ (トッピング付)	・記念写真 ・エプロン、紙帽子
	※OKOSTAの詳細はオタフクホームページの「お好み焼き体験 広島駅 OKOSTA」をご確認ください。 ご予約・お問い合わせは Wood Egg お好み焼館サテライト お好み焼体験スタジオOKOSTA（オコスタ） TEL：082-207-1277（受付時間 10:00～22:00）						

※内容は変更となる場合があります。

- ・お好み焼き教室、お好み焼き体験をご希望の場合は、食物アレルギーや宗教上の食事制限の有無を確認させていただきます。
- ・調理したお好み焼き等のお持ち帰りはできません。会場内でお召し上がりください。
- ・Wood Egg お好み焼館にはバスの駐車場がございます。ご希望の場合は事前にご予約ください。  
OKOSTAの専用駐車場はございません。