

法人・団体向け 出張うどん作り体験

# サービス概要

 **イricosキー製麺所**  
iricosky.com

会議室が、製麺所になる2時間。

社内イベント・研修・チームビルディングに。10～60名対応。大阪から全国へ。



## 2時間で何が起きるか



### まぜる

粉と塩水がまざり、良い色と香りになってきます。手元をのぞき込みながら、自然とみんなの手がボウルに集まってきます。



### 踏む

靴を脱いで、生地の入った袋を順番に踏み踏みます。見ている人が笑い、撮る人がいて、踏んでいる人もつられて笑います。



### のばす

麺棒を転がすたびに、生地が少しずつ広がっていきます。交代しながら進めるうちに、チームごとの違いも見えてきます。



### 切る

包丁を入れると、太さも長さも少しずつ違う麺が並びます。切れた麺を見せ合ううちに、チームごとに違った仕上がりに気づきます。

全工程を講師が先に実演し、ご参加者様が実施中は見守りつつサポートいたします。

できあがったうどんは、その場で茹でて食べるか、持ち帰るかを選べます。

## ご利用実績

### ■ 企業

大王製紙株式会社 本社生産本部労務課様(四国中央市)  
— 新入社員研修レクリエーションプログラム(2025年・2026年連続ご依頼)  
※ 小麦アレルギー対応の米粉うどん並行実施を含む

ABC薬局(島本町) — 社内イベント

本田技術研究所 二輪R&Dセンター(朝霞市) — 職場レクリエーション

株式会社クボタ 本社阪神事務所(尼崎市) — 職場レクリエーション

ほか、福祉施設・PTA・子供会等の実績多数

### ■ 労働組合

日清オイリオグループ労働組合(堺市)

住友化学労働組合(大阪市此花区)

ダイセル労働組合(大阪市北区 グランフロント大阪タワー)

三菱電機労働組合 西部研究所支部(尼崎市)

大阪交通労働組合(大阪市・3回実施)

## 基本情報

体験の形式	チームで取り組むグループワーク(1チーム1～4名)
対応人数	10～60名(1～30チーム)程度
所要時間	体験:約2時間(食べる場合は調理・食事時間30分を追加) 講師の準備・撤収:各約1時間(食べる場合は各約2時間)
できあがり	1チームあたり4人前(620g)のうどん
会場	会議室・ホール・食堂など(調理室でなくても開催できます) 幅180cm×奥行60cmの会議机1台で2チーム可。30×180cmの机は2脚向かい合わせで2チーム可
サポートご担当者	準備・撤収:2～3名様(持ち帰り各1時間、食べる場合各2時間) 体験中:1名様(休憩後の人数確認・コンロ管理)
道具・材料	うどん作りに必要な道具・材料はすべて講師が持参
対応エリア	全国(交通費実費・大阪発)

## 料金体系

講師費	50,000円／回(平日) 70,000円／回(週末・祝日)
材料・資器材費	1,600円／チーム(4人前)
交通費	レンタカー 約10,000円+燃料代・高速代・駐車場代実費
アシスタント費	10,000円(10チームから)
養生資材費	5,000～20,000円(床・壁の養生が必要な場合のみ)

### お持ち帰りオプション

お土産用つつゆ	1,000円／チーム(4人前)
---------	-----------------

### 食事オプション(その場で食べる場合)

調理指導費	10,000円
調理器具・食器レンタル	4,000円／チーム(鍋・カセットコンロ・食器・箸・薬味を含む)
つつゆ	1,000円／チーム(4人前)

※ 料金はすべて税込価格です(消費税10%)。

つつゆも体験と一体の取引として10%が適用されます。

※ 概算見積は当社Webサイトでシミュレーションいただけます。

※ 正式な御見積はお問い合わせください。

※ 召しあがる場合、茹で湯の水(水道水)と排水設備が必要です。

※ 遠方の場合には宿泊費・遠方対応費等が別途加算される場合があります。

※ キャンセル規定: 15日前まで無料、14～8日前30%、7～4日前50%、3日前以降100%。

※ 夏休みや飛び石連休の中日等は週末料金です。

## 概算例

20名(5チーム)・平日・食べない場合(お土産用つつゆあり)	約 73,000円(1人あたり約3,650円)
20名(5チーム)・平日・食べる場合	約 103,000円(1人あたり約5,150円)
20名(5チーム)・週末・食べる場合	約 123,000円(1人あたり約6,150円)
40名(10チーム)・平日・食べる場合	約 146,000円(1人あたり約3,650円)

※ 上記はレンタカー代 10,000円を含みます。燃料代・高速代・駐車場代は別途実費です。

## 当日の流れ(例:10時開始の場合)

9:00	講師到着・会場準備(食べる場合は8:00)
9:50	参加者集合・受付・手洗い等
10:00	開始:水回し(塩水と粉をまぜる)
10:20	寝かし1回目・手洗い → 足踏み1回目
10:45	寝かし2回目 → 足踏み2回目
11:10	麺棒でのばし
11:30	麺切包丁でカット
11:50	体験終了・修了証お渡し
12:00	(食べる場合)茹で・食事
12:30	(食べる場合)食事終了 片付け・撤収開始

※ 講師の準備と撤収には、食べない場合は各1時間、食べる場合は各2時間必要です。

※ 当日は主催者さまによる準備・撤収のお手伝いを2～3名お願いするのが通常です。

## お問い合わせ

株式会社Path イリコスキー製麺所(担当:山下 良)

TEL 06-6648-8739 udon@iricosky.com <https://iricosky.com/business/>

〒550-0013 大阪市西区新町1-31-3 ダイアパレス四ツ橋204

適格請求書発行事業者 登録番号:T2120001138486

