法人・団体向け 出張うどん作り体験

ご検討ガイド

イリコスキー製麺所
iricosky.com

01 体験の基本構成と人数

1チーム＝4人前	小麦粉400gを使い、1つのボウル・1本の麺棒で4人前（620g）のうどん生麺を作ります
1チームの人数	推奨1〜4名。複数人で順番に交代して作ります。1人で4人前を作ることも可能です
体験の形式	講師がすべての工程を実演し、参加者も実際にすべての工程を行います。

02 準備物

当店が持参	資器材・原材料・お持ち帰り用フードパック・レジ袋など、うどん作りに必要なもの一式
主催者さま	打ち台（会議机等）、駐車場。必要に応じてペーパータオル・ウェットティッシュ等
ご参加者さま	汚れてもよい服装（必須）。以下の3点はお勧めです（任意）

■ ご参加者さまへのご案内例

エプロン	小麦粉・打ち粉が服につきます（気になさらないのなら不要）。
替えの靴下	ポリ袋の上から生地を踏みます（そのままの靴下でも可）。
保冷剤・保冷バッグ	生麺・つけつゆは要冷蔵。自宅まで時間がかかる場合に。

※ 4人前の麺は19×12×4cmのフードパック2個、つけつゆは130×70×50mmのだしボトル1本が目安です。

03 開催場所・設備

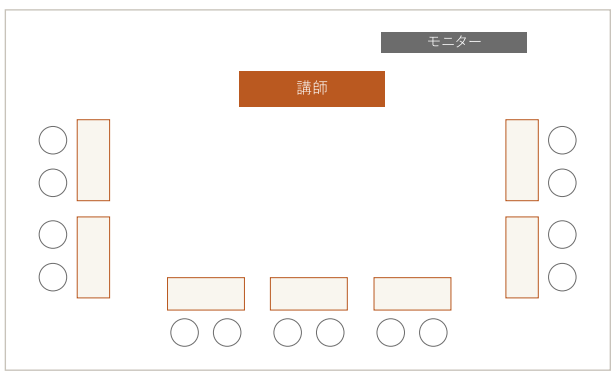
作業台	60×180cmの長机1脚で2チーム。30×180cmは2脚向かい合わせで2チーム
作業スペース	1チームあたり1㎡前後。生地を足で踏むための場所が必要です
手洗い	開始前と開始30分後の休憩で全員が使用。ウェットティッシュで代用も可能です
ご参加チーム数	最大30チーム・60名様程度まで対応可能です。うどん作り道具は30チーム分まで持参可能ですが、講師1名での進行管理上、参加人数は60名程度を目安としております。なお、その場で召しあがる場合、当方保有の調理機材は15チーム分まで。15チームを超える場合は機材手配を別途ご相談ください。

※ 床は上履きでご利用の施設をおすすめします。土足でご利用の施設ではホコリ・ゴミが混入しやすくなります。
※ 必要に応じて床・壁を養生します（使用する場合、資材費 5,000〜20,000円を別途申し受けます）。

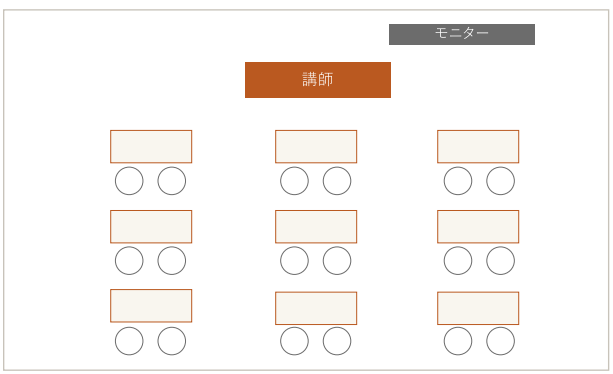
04 机の配置

講師の手元が参加者様全員から見えやすい「コの字型」が理想です。スペースが足りない場合はスクール形式で実施します。講師の手元が見えにくい場合は、モニターをご用意いただけると、講師の手元が見えやすく安心です。

コの字型（理想）



スクール形式（省スペース時）



※ ご利用予定の会場サイズと写真をご提供ください。配置案をご提案します。

Ver. 20261008

05 食べる／持ち帰るのご検討

食べる／持ち帰る	その場で食べるか持ち帰るかをご検討ください。どちらも調理室は不要です。講師が指導いたしますが、調理は参加者ご自身で行っていただきます。

■ その場で召しあがる場合に必要なもの

調理のための設備	茹で湯用の水道およびシンク等の排水設備（1チーム約7Lのお湯を使います）
鍋	7L程度のもの（1チーム4人前あたり）
火口	カセットコンロなど
つけつゆ	召しあがり方は、鍋から直接食べる釜あげを推奨いたします。当店オリジナル・手作りのいりこだしつけつゆを、4人前1,000円でご用意いたします
食器	蕎麦猪口もしくはその代替品（お椀など）
箸・薬味	菜箸、お箸、ネギ・生姜など

■ 当方でご用意できるもの（物品レンタル料別途）

鍋	15点
カセットコンロ	15点
箸・食器・薬味	ご要望に応じて

※ 主催者さまが調理器具・食器をご用意いただく場合も、つけつゆのみ（4人前1,000円）のご購入が可能です。
※ お持ち帰りの場合も、つけつゆは4人前1,000円でご購入いただけます。

06 一般的な進行スケジュールの例

時刻（例）	内容
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、食べない場合は各約1時間、食べる場合は各約2時間かかります。
※ 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。

07 当日ご協力いただきたいこと

準備・撤収	作業台設営等、2〜3名さまのお手伝いをお願いします
受付時	各チームにテキスト等、資料を配布します（体験中には使いません）
司会進行	開始時のご挨拶、休憩後の集合合図、終了時のご挨拶など
コンロ管理	茹で開始30分前のコンロ着火・湯沸かしと、沸騰後の弱火維持をお願いいたします（食べる場合のみ）

※ サポートご担当者の人数・役割分担は、打合せの中でご相談させていただきます。

08 お持ち帰りいただけるもの

打ったうどん	その場で召しあがらない場合
テキスト	
修了証	
つけつゆ	ご購入いただいた場合

■ 原材料

うどん	小麦粉・塩（米粉うどん対応時は米粉）
つけつゆ	しょうゆ（小麦・大豆を含む）・みりん・いりこ（いわし煮干）・ざらめ・昆布

09 お申込みの流れ

① お問い合わせ	お問い合わせフォームから、日程・人数・会場の概要をご相談ください
② 概算見積	Web の概算見積シミュレーターでご自身でも確認できます。当社作成も可能です
③ シートご記入	お打ち合わせ用シートに開催詳細をご記入いただきます
④ お打ち合わせ	シートをもとに日程・人数・会場・進行を確定します
⑤ 正式見積	確定内容に基づき正式見積書を送付いたします
⑥ ご発注確定	メール返信または発注書にて発注確定とさせていただきます
⑦ 開催当日	講師が会場にて準備・進行いたします

10 ご予算・お支払い

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	実費（レンタカー代 約10,000円＋燃料代・高速代・駐車料金実費）
アシスタント費	10,000円（10チームから）
調理指導費	10,000円／回　＊食べる場合
つけつゆ	1,000円／チーム（4人前）　＊お土産用および食べる場合も
調理器具・食器	4,000円／チーム（レンタル・保有数は15チーム分）
養生資材費	5,000〜20,000円　＊床・壁の養生が必要な場合のみ

※ 料金はすべて税込価格です（消費税10%）。つけつゆも体験と一体の取引として10%が適用されます。
※ 夏休みや飛び石連休の中日等は週末料金です。
※ 遠方の場合、宿泊費・遠方対応費等をいただくことがございます。
※ 正式な御見積はお問い合わせください。

■ お支払い方法

当日現地で現金でのお支払い、または事前にお振込みでお願いしております。
※ 当日現金でお支払いの場合、領収書は出張体験終了後遅滞なくPDF（メール送付）にて発行いたします。電子的な交付は税務上有効で、印紙の貼付（紙発行時は必要）が不要、また主催者様側でも電子帳簿保存法に基づきそのままデータでご保管いただけます。

11 中止規定

■ 顧客都合のキャンセル

15日前まで	無料
14〜8日前	御見積金額の30%
7〜4日前	御見積金額の50%
3日前以降	御見積金額の100%

※ 交通費等ですでに実費が発生している場合は、そちらもご負担いただく場合がございます。
※ 出張当日は、当店内での体験教室の予約受付を停止いたします。その補償としてのキャンセル料です。

■ 事業者都合での中止

講師の病気・事故等やむを得ない事情により当日開催が困難となった場合は、代替日のご相談、またはお預かりした費用の返金にて対応いたします。

■ 不可抗力（台風・地震・感染症等）

天災・公共交通の運休・感染症拡大等、双方の責によらない事由で開催が困難となった場合は、代替日への振替を優先してご相談させていただきます。

12 ご利用にあたって

■ 安全管理・賠償責任

・会場の安全管理および参加者への事前注意喚起は主催者にてお願いいたします
・参加者の傷害・事故に対する保険は、主催者側でのご加入をお願いしております
・当社講師は道具・工程について安全配慮義務を果たします
・事故が発生した場合は責任の所在を協議の上で対応いたします
・本体験は参加者ご自身による調理体験です。食材・道具は当社が衛生的に管理してご提供します。喫食に伴う健康上の事象については、アレルギー・体調を含め主催者さまにて事前にご確認をお願いいたします

■ 個人情報の取扱い

・参加者名簿（修了証作成のためにご提供いただく場合）は、当該体験の運営および修了証発行に限り利用し、終了後1ヶ月以内に破棄いたします
・当日の写真は、事前に許諾をいただいた範囲（顔出し可／要ぼかし／非公開等）に従って利用いたします
・詳細は当社プライバシーポリシー（https://iricosky.com/privacy/）をご参照ください

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