法人・団体向け 出張うどん作り体験

# サービス概要

イリコスキー製麺所
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）<br>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）<br>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）<br>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） |



Ver. 20261008

## 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・駐車料金実費 |
| 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

| | |
|---|---|
| お土産用つけつゆ | 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） |
| つけつゆ | 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%）。
　つけ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（お土産用つけつゆあり） | 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・駐車料金は別途実費です。

## 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