

工場見学無料券

他のサービス券とは、併用出来ません。当店のみの使用とさせていただきます。

Factory Tour Free Ticket

Cannot be used with other service tickets. Available only at this shop.

レストランにてお食事をされた方に

メガ盛タコライス 10%OFF

For customers who had meals at the restaurant
Mega Taco Rice 10% OFF

黒糖工場見学(無料)・
黒糖作り体験・ショッピングに
適した観光施設です。

This tourism facility is great for the free
brown sugar factory tour, experience of
making brown sugar and shopping

見て、触れて、体験しよう。

See, Touch, Experience.

サトウキビから黒糖ができるまでの全工程を、楽しく見学体験することができます。You can see and experience all the fascinating steps of producing brown sugar from sugarcane.

黒糖の製造工程 黒糖工程見学は係員がご案内致します。 The Process of Producing Brown Sugar Enjoy a guided tour.

1 パネル展示 Explanation panels



サトウキビの植付けから収穫までのパネル展示をしています。
Panels show the process from planting and harvesting the sugarcane.

2 サトウキビを搾る！ Pressing the sugarcane



収穫されたサトウキビは二連式圧搾機にかけ搾っていきます。全重量の約75%がキビ汁で残りの25%が搾りカス(バガス)となります。
The harvested sugarcane is squeezed in a double press. About 75% of the total weight is sugarcane juice while the remaining 25% is fibrous residue (bagasse).

3 キビ汁を煮詰めていく！ Boiling down the cane juice



キビ汁を煮詰めアクなどの不純物を取り除きながら煮詰めていきます。船状になるまで濃縮されます。
The sugarcane juice is boiled down and impurities are skimmed off. The juice is condensed into solid candy.

4 カットして出来上がり Cutting and packaging



濃縮したキビ汁を鉄板の中に流し込み、数分間で自然乾燥しますので、適当な大きさにカットして袋詰めしていきます。
The condensed sugarcane juice is poured into metal trays and after solidifying naturally for several minutes, it is cut into bite-sized chunks and packaged.

厳選されたサトウキビを使用し、職人の技で作り上げた黒糖。ビタミン・ミネラルたっぷりの黒糖です。香りや味をお楽しみください。
Brown sugar made by skilled craftsmen using carefully selected sugarcane. Brown sugar is rich in vitamins and minerals. Enjoy its rich aroma and taste.

あなた自身のオリジナルの黒糖を作ろう!! (3日前迄に要予約)

Make your own original Kokuto brown sugar!!
(Please make a reservation at least 3 days in advance.)

黒糖作り体験

Making brown sugar

写真:シーサー面 Photo: Shisa faces



■アルミカップ(所要時間 約40分)
Aluminum cup

■シーサー面(所要時間 約60分)
Shi-sa-face

体験料金 Price

アルミカップ 1,000円
Aluminum cup ¥1,000

シーサー面 2,000円
Shi-sa-face ¥2,000

※価格に消費税は含まれていません。 Prices do not include consumption tax.

黒糖作り体験
Making brown sugar

工場見学
factory tour

黒糖を冷ましている間は店内で
ごゆっくりお過ごしください。
Relax and take it easy in the shop while
your batch of Kokuto cools.

予約方法 電話・FAX・Eメールよりお申込みください
(3日前迄に要予約)
Reservation Please reserve by Phone, E-mail, Fax.
(Please make a reservation at least 3 days in advance.)

対象年齢 10歳以上 Target age 10 years old or older
体験時間 9:00 ~ 15:00 Available time

URL <http://okinawa-kokuto.co.jp>
✉ kokuto-yoyakuka@okinawa-kokuto.co.jp
TEL.098-958-4005 FAX.098-958-4004

- ※日時、人数、代表者、参加者年齢、連絡先を必ずご記入ください。
Let us know the date, number of people, representative, age of the participants and contact address or phone number.
- ※材料・用具は当施設が準備致しますが、動きやすく多少汚れても構わない服装でご参加ください。
We will prepare material and tools, but please wear comfortable clothing that you don't mind getting a little dirty.
- ※連絡なしに30分以上遅れた場合はキャンセルとさせていただきます。
If you late for 30 minutes and no contact us we will cancel your reservation.
- ※台風・天災などのため、急遽閉店することになった場合にご連絡させていただきます。
We will rapidly closing due to typhoon or natural disaster.
- ※お一人様分の体験を2名様以上で行う場合、おひとり500円の参加料を頂きます。
If you make one workshop with two or more people, you will be charged ¥500 for one person.

5名様以上の場合、予約は6日前までをお願いします。 If you have more than 5 people, please make a reservation 6 days in advance.

Restaurant Suppon Yakata

やかた

レストランすっぽん館

オキハムのすっぽん養殖の特徴 The features of Okiham turtles

- ◆さんご砂のみの環境で飼育
Raised in a coral sand-only environment
- ◆水は岩盤下から汲み上げた地下水を使用
The water is pumped from groundwater below the bedrock
- ◆沖縄の暖かい太陽の下で養殖
Raised under Okinawa's warm sun
- ◆厳選された良質な餌
Fed carefully selected high quality food
- ◆安心の日本すっぽん
Safe Japanese turtles



とんかつ定食
Pork cutlet set meal



メガ盛タコライス
Mega Taco Rice



すっぽん汁定食(ぶたなんこつ入り)
Turtle soup set meal (with pork cartilage)
※付け合せのお野菜等は季節によって変わります。
*The vegetables served vary with the season.

沖縄県初「すっぽん」を完全衛生管理の下で養殖。
お手頃な価格でお楽しみいただけます。

We raise Okinawa first softshell turtles under hygienic conditions.
Enjoy turtle at an affordable price.

☎098-989-4828 営業時間 11:00~16:00

Business hours AM 11:00 ~ PM 16:00 *Other menus are also available.