



## Visite d'un entrepôt de kombu (algues) et démonstration de la coupe de Oboro Kombu

Magasin spécialisé dans le kombu de haute qualité dont le siège se trouve dans la ville de Tsuruga, préfecture de Fukui, Okui Kaisieido propose des visites de son entrepôt et une expérience pratique de la fabrication de la variété Oboro Kombu, très appréciée de chefs et de cuisiniers de renommée mondiale.

Informations générales	Contenu	Remarques
Lieu	Siège de Okui Kaiseido (9-10 Kanegasakicho, Tsuruga, Fukui 914-0072, Japon)	
Heure		
Lieu de réunion	Siège de Okui Kaiseido (9-10 Kanegasakicho, Tsuruga, Fukui 914-0072, Japon)	
Accès au lieu de réunion	Bus : 11 minutes de la gare JR Tsuruga par « Gurutto Tsuruga Shuyu Bus », descendre à l'arrêt « Red Brick Warehouse », et marcher 3 minutes. En voiture : Environ 6 minutes de Tsuruga IC	
Temps nécessaire	Environ 60-90 minutes.	
Horaire	De janvier à octobre (en semaine uniquement, fermé les samedis, dimanches et jours fériés), réservation préalable nécessaire. Session du matin 9:30-11:00 Session de l'après-midi 13:30-16:00, max 1 groupe par session	
Frais (hors taxes) *Par personne	3 960 yens (3 600 hors taxes) (Négociable en fonction du contenu et du temps)	
Prestations incluses dans les frais		
Éléments non compris dans les frais		
Options supplémentaires		
Mode de paiement		
Langues prises en charge	Nous ne fournissons pas de services d'interprétation, mais uniquement des vidéos et des présentations PowerPoint en anglais.	
Période de l'activité	De janvier à octobre (en semaine uniquement, fermé les samedis, dimanches et jours fériés) sur réservation.	

Période d'acceptation des réservations	Jusqu'à 1 semaine avant la date de la visite (peut ne pas être accepté en fonction des disponibilités)	
Politique d'annulation		
Nombre de participants (minimum/maximum)	De 10 à 20 personnes	
service de ramassage et de dépôt		
Comment s'habiller, quoi apporter		
Restrictions (âge, état de santé, etc.)	L'entrepôt se trouve au deuxième étage, il faut donc pouvoir monter les escaliers.	
Autres notes et mises en garde	L'expérience de fabrication de Oboro Kombu est limitée à 2-4 personnes du groupe en raison de contraintes de temps.	
Contact et heures de bureau	Okui Kaiseido 0770-22-0493	