

ご予約・
お問い合わせ

TEL 0957-36-2000 受付時間 / 9:00~17:00



① 長崎カステラランド / 本社工場 (愛野展望台)
雲仙市愛野町乙5864

営業時間 : 店舗 8:30~17:30
レストラン 11:00~15:00
テイクアウト 9:00~16:30

定休日 : 年中無休

- ② 和泉屋 本店 (ベルナード観光通り)
- ③ 和泉屋 浜町店 (浜町アーケード)
- ④ 和泉屋 大浦天主堂前店 (グラバー園下)
- ⑤ 和泉屋 平和公園前店 (平和公園前)
- ⑥ 和泉屋 長崎空港店 (空港2Fフロア)
- ⑦ 佐世保和泉屋大塔インター店 (ハウステンボス近く)
- ⑧ オランダ物産館 (グラバー園下)

「長崎カステラランド」へのアクセス

🚗 お車での所要時間



長崎空港から → 約60分
諫早ICから → 約30分
長崎駅から → 約60分
雲仙温泉から → 約40分
小浜温泉から → 約20分
島原港から → 約50分
口之津港から → 約50分
多比良港から → 約20分

カステラランドのご案内

◆工場見学



◆カステラづくり実演



◆緑風庭



◆海が見えるトイレ



◆売店



◆海が見えるレストラン



◆テイクアウト



長崎
和泉屋

NAGASAKI
Sino
CASTELLA
LAND

長崎カステラランド

カステラづくり体験

生地づくりから焼き上がりまで楽しめます!



長崎の旅の思い出に!



- ◆所要時間: 約2時間 (カステラを焼いている間にお買い物やお食事も可能です)
- ◆受入人数: 20名様 ~ ◆料金: 1人 3,000円 (税抜)
- ◆実施可能時期: 通年 (お盆・年末年始を除く) ◆要予約 (1週間前までにご予約ください)

カステラづくり体験

材 料



生地づくり



1 体験用の白衣等を身に付け、エアシャワーを浴びて体験室へ入ります。



2 水あめ、砂糖、卵をボウルに入れ、泡だて器で混ぜ合わせます。



3 全体が混ざったところで、湯せんにかけてながら、ハンドミキサーで2~3分間、もっちりとなるまで泡だてます。



4 白っぽくもっちりとなったところで、泡だて完了です。



5 ボウルを湯せんからはずし、小麦粉を入れ、泡だて器で混ぜ合わせます。



泡きり・焼成・包装



みんなで楽しく
長崎カステラづくり体験
してみませんか？



6 ザラメをスプーン1杯分、型に敷きます。そこに⑤の生地を流し込みます。



7 流し込んだ後、生地が均等になるように泡きりをし、2~3回上下にトントンとさせて空気を抜きます。



8 ⑦の型をバットに入れ、木枠をかぶせます。この後は、スタッフがオーブンに入れます。



9 約40分焼き、スタッフがカステラの焼き上がりをチェック。



10 型からカステラを取り出し、ゆっくりと紙をはがします。



11 カステラを内袋に入れ、封を閉じます。専用のお持ち帰り箱に入れて完成です。