

ご予約・
お問い合わせ

TEL 0957-36-2000 受付時間 / 9:00~17:00



「長崎カステラランド」へのアクセス

🚗 お車での所要時間



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 9:00~17:30
レストラン 11:00~15:00
テイクアウト 9:00~16:00

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 大浦天主堂前店 (グラバー園下)
- ④ 和泉屋 平和公園前店 (平和公園前)
- ⑤ 佐世保和泉屋大塔インター店 (ハウステンボス近く)
- ⑥ 和泉屋 長崎空港店 (空港2Fフロア)
- ⑦ オランダ物産館 (グラバー園下)

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
Aino
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: 30名様 ~ ◆料金: 1人3,500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



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。



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。



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。



白っぽくもっちりとなったところで、泡だて完了です。



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？



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。



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。



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。



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。



型からカステラを取り出し、ゆっくりと紙をはがします。



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。