

かなわ



その他にも、温泉冷却装置モニュメント「湯冷滝(ゆれいだし)」や「飲泉場」、隣のポケットパークには車イスの方でもご利用いただける「足湯」も完備しております。

温泉から噴出する高温の蒸気熱を利用した調理法で、別府では江戸時代から用いられていました。食材をざるのにせ「地獄蒸し釜」と呼ばれる約100度の蒸気が噴き出す釜の中に入れ、蓋をするだけ。

A metal mesh steamer basket is filled with a variety of fresh ingredients. In the center sits a small white ceramic bowl containing a light-colored dipping sauce. Surrounding the bowl are several pieces of food: two ears of yellow corn, two cherry tomatoes, two pieces of broccoli, two slices of red onion, two pieces of white lotus root, and several pieces of cooked shrimp. The basket is placed on a dark, textured surface.



休館日

※変更になる場合がございます。
事前に当ホームページをご確認ください。

駐 車 場

※施設横26台の内訳
●普通車23台・軽自動車2台・
身障者用1台
●マイクロバス以上の車両の
乗り入れはできません。



〒874-0044 別府市風呂本5組(いでゆ坂沿い)
ホームページ <http://www.jigokumushi.com>



ЭКОНОМИКА



地獄蒸し釜のご利用料金

	基本使用料 (15分以内)	延長 (10分又は端数を増す毎)
地獄蒸し釜(小)	400円	200円
地獄蒸し釜(大)	600円	300円
回数券 (15分以内10回券)	2,500円	

※食材は施設内でご購入いただけます。食材を持参された場合は、持込料が発生します。詳しくはスタッフへお問い合わせください。

※地獄蒸し釜(大)を使用するときは、回数券2枚(20分以内)となります。

※施設入館料や足湯は無料です。

食材をお持ち込みのお客様へお願い

- 土のついたお野菜は洗っていただきます。
(いも類など)玉ねぎは皮処理をしていただきます。
- 蒸す食材以外の食べ物(飲料除く)の持込はできません。
(テラス席含む)
- 魚はウロコ・内臓を取り除いたものをお願いしています。
- 釜に過剰な詰込みはいたしません。
(十分に蒸せない可能性があるため)
- 使用時間(15分)に合わせて食材はカットさせていただきます。
- 料金は「釜使用料」とは別に**持込料**がかかります。
(食材の量により変動)

お持込みをお断りする食材

- 内臓・ウロコ・ぬめり等の下処理をしていないもの
(魚、イカ、タコなどの鮮魚類)
- においのきついもの(チーズ、柑橘類、銀杏、干物)
- おこわ飯、白米、とろけるもの(餅、バターなど)、パン
乾麺(パスタ、ラーメン)、栗
蒸し時間が30分以上かかるため

地獄蒸し体験の流れ

地獄蒸し工房鉄輪は、体験型施設です。
中学生以上の方がご体験いただけます。

- 1 受付**
「番号札」を受取り、
呼ばれるまで
お待ちください。
待っている間に
食べたいメニューを
決めてね。
- 2 券売機**
食材チケットと
地獄釜使用券(小)
1枚を購入します。
※食材が多い時は小釜使用
券を追加で購入します。
メニュー表から
選んでね。
- 3 案内**
「番号札」と購入
した「チケット」を
出します。
番号を呼ばれたら
「案内」へ
- 4 厨房**
厨房カウンターで
「食材」「調味料」
などを受け取ったら
釜場へGO!
※タイマーの番号が体験釜
の番号になります。
- 5 釜場
(地獄蒸し体験場)**
職員がサポート
しながら食材を
蒸します。
※蒸気は100度くらいある
のでやけどをしない様に
手袋を着用してください。
- 6 返却**
食事が終わったら
すべて返却口へ
お願いします。



お席は自由です。
番号が呼ばれた後に
お席をお取りください。

2Fにも座席があります

散歩しても
楽しいよ

広場には飲泉場が
あります。
鬼の口から出る塩味
のある高温の温泉水です。



ポケットパークの
「足湯」(無料)は
車イスご利用の方にも
不便なくお楽しみ
いただけます



館内は禁煙・禁酒です