



温泉玉子の作り方

温泉たまご作り場は1ヶ所あるよ。

湯元の広場

涌浦乃湯壺

1 たまごを持って温泉たまご作り場へ行きましょう。

冬は気温が下がるので、18分、25分が半熟タイム!だよ

2 網袋ごと (カゴもあります) たまごを源泉に入れ、約15分(半熟)待ちます。

これ使いな

4 ほんのり塩味 温泉玉子の出来上がり!

3 源泉は約80度ありますので、気をつけて取り出しましょう。

アキョアキョアキョアキョ

取っかぎ

和倉温泉 わくたまくん プロフィール

和倉温泉を発見したとされるシラサギが産んだ「タマゴ」です。持っているオレンジのバッグには3つ子の温泉たまごが入っていて、いつも一緒に遊んでいます。温泉たまご達はうれしくなるとみんなのところへ転がっていくヨ!キャッチすると幸せになれるとか〜 「ワクワク、ランラン、ゆっくり過ごそ。」が合言葉の和倉温泉をこよなく愛するキャラです。

お誕生日 10月10日だよ!お母さんシラサギのお腹の中に「十ヶ月と十日間」いたんだよ!みんなと一緒にだね

住 所 もちろん和倉温泉だよ! 性別 男の子だよ〜!

血液型 たまご型! 特技 温泉たまご作りなら任せて〜!

好きな飲み物 和倉温泉の塩かけんがたまらない…☆

5 お好みで塩をふりかけてお召し上がりください。

一緒に作ってやっかぎ