

見学の内容・おすすめポイント（九州）

長崎県

矢堅目の塩本舗(ヤガタメノシオホンポ)

《見学の対象となる主な食品の種類》

塩（海水塩）

《見学の内容・おすすめポイント》

塩工房見学は、かん水場から仕上げの釜までの工程を見学できます。

五島列島清冽な海水のみを原料とし、昔ながらの伝統製法に基づき、焚き上げた

矢堅目の塩は、ミネラルを十分に含み五島列島の海そのものです。

口の中で広がる五島の豊かな海。他では味わえない洗練された塩をご賞味ください。

見学後は、直売所で販売も行っております。また、人気の塩ソフトクリームもおすすめです。

ここがポイント！



《対応状況》

塩工房見学は、かん水製造の釜から入場、仕上げの工房までの工程を見学。

詳しくは以下のHPをどうぞ。

《アクセス》

住所：長崎県南松浦郡新上五島町網上郷688-7

電話：0959-53-1007

www.yagatame.jp