

詳細情報

名 称	ヤマキ醸造株式会社		
住 所	埼玉県児玉郡神川町下阿久原955		
代表者		担当者	
TEL	0274-52-7000(平日) 0274-52-7030(休日) 受付時間 9:00~17:00	FAX	0274-52-7001
E-mail	info@yamaki-co.com	ホームページ	http://yamaki-co.com/

取組基本情報	体験区分	農林漁業	<input checked="" type="checkbox"/> 加工・調理	<input checked="" type="checkbox"/> 見学	伝統文化	その他()	
	対象者	大人から子供まで					
	受入人数	体験教室、蔵見学ツアーは10名以上集まり次第					
	予約の要否	<input checked="" type="checkbox"/> あり	<input type="checkbox"/> なし	参加費の有無	<input checked="" type="checkbox"/> あり	※蔵見学は無料	<input type="checkbox"/> なし
	交通アクセス	<車利用> 関越自動車道「本庄・児玉I.C」、または「藤岡I.C」より車で約25分 <公共交通機関利用> 上越長野新幹線「本庄早稲田駅」より、タクシーで約25分 JR高崎線「本庄駅南口」より、朝日バスで約40分 JR八高線「丹荘駅入口」バス停より、朝日バスで約20分 終点「神川町神泉総合支所」バス停下車徒歩2分					

取組内容	見学対象の種類	醤油蔵見学 味噌造り・醤油搾り・豆腐作り体験等
	見学の内容・おすすめポイント	直径2.7mの大きな木桶が約70本並ぶ「もろみ蔵」をご覧いただけます。各種体験教室も開催しております。 「味噌造り教室」 冬季(1月~3月)限定 国産有機大豆や糶といった原料にもこだわった“寒仕込み”の美味しいお味噌を造ることが出来る体験です。(出来上がり量約3.5kg、所要時間120分、体験料・材料・昼食代込7,020円) 「醤油搾り体験」 もろみ蔵で熟成している「醤油もろみ」を使用してお醤油を搾り、専用容器に詰めて、お土産としてお持ち帰りいただけます。(所要時間60分、体験料1,028円) 「豆腐作り体験」 豆腐工場で作った搾りたての豆乳を使ってお豆腐を作り、出来立てをお召し上がりいただけます。(所要時間30分、体験料1,028円)
	見学注意事項	【開催日】 蔵見学ツアーは通年開催(水・木曜日以外) ※水・木曜日は自由見学のみ 体験教室はお問合せください。 【予約】 見学、各種体験教室とも事前にご予約ください。 【体験料】 蔵見学ツアーは無料。 体験教室は有料(体験料は変更になる場合があります) 【受入人数】 10名以上集まり次第開催 味噌造り教室は各日とも先着30名までの限定募集 【その他】 詳しくはホームページをご覧ください。 http://www.yamaki-co.com