

# 見学の内容・おすすめポイント（九州）

## 佐賀県

味の素株式会社 九州工場（アジノモトカブシキガイシャ キュウシュウコウジョウ）

### 《見学の対象となる主な食品の種類》

アミノ酸、うま味調味料、環境にやさしい肥料等

### 《見学の内容・おすすめポイント》

ここがポイント！



人のカラダにとって重要な「アミノ酸」を中心に、うま味調味料や環境にやさしい肥料を生産している工場です。工場で生産しているアミノ酸を見て触って味わう「アミノ酸体験」や、みそを溶いたお湯（みそ湯）と、うま味調味料を加えたみそ湯を飲み比べて、実際に味がどう変わるかを体験いただけます。

#### 1. 工場の広々とした敷地内をアジパンダバスでご案内

工場の中を見学しよう！いろいろな設備や巨大な発酵プラントを見てみよう！

#### 2. うま味調味料の原料や作り方について映像でご紹介

アミノ酸に触れて味わう「アミノ酸体験」、みそを溶いたお湯（みそ湯）と、うま味調味料を加えたみそ湯を飲み比べて、実際に味がどう変わるかを体験！

#### 3. 工場見学でしか買えない「アジパンダ」グッズ

当社のキャラクター「アジパンダ」の描かれた文具やカップなどのグッズを販売しています。

見学終了後には、お土産をプレゼント☆

### 《対応状況》

★見学料：見学は無料です。

★予約：見学には事前予約が必要です。

個人（10名以下）は、インターネット<https://www.aiinomoto.co.jp/kfb/kengaku/kyushu/calendar.html>

（外部リンク）より、当月を含む3か月先までのご予約を受け付けています。

10名を越える団体様は電話（フリーダイヤル 0120-474-963）でご予約を受け付けています。

修学旅行・校外学習等 学校行事の場合1年前から、それ以外は4ヶ月前～1週間前のお申し込みください。

予約状況により、ご希望にそえない場合がございますので、予めご了承ください。

電話からのご予約は平日のみ受け付けています。受付時間：8時00分～16時30分（12時00分～13時00分 除く。）

※2018年6月まで工場の工事の関係で、個人見学会は中止しています。同じく、団体はバス来場のみでの受け入れとなります。

★開催日：月～土（祝日、年末年始除く） ※工場のメンテナンス期間（3月）除く。詳細はお問い合わせください。

★その他：当日は開始の10分前にご来場ください。

工場内での飲食、喫煙はお断りしております。

安全衛生管理上、発熱・咳・下痢などの体調不良の方は、入場が出来ない場合があります。

また、飲酒でのご来場はお断りしています。

### 《アクセス》

住所：佐賀県佐賀市諸富町大字諸富津450番地

電話：0952-47-2211

★ホームページ：<http://www.aiinomoto.co.jp/kfb/kengaku/kyushu/index.html>（外部リンク）