

## 【名称】 川添酢造有限会社

代表者 川添 晋作  
(ふりがな) (かわぞえ しんさく)

担当者 久保 桂奈  
(ふりがな) (くぼ けいな)

## 【連絡先】

住所 長崎県西海市大瀬戸町雪浦下郷1308-2

TEL 0959-22-9305

FAX 0959-22-9305

URL <https://kawazoesuya-web.com>



お味噌造り教室



5月開催の『雪浦ウィーク』

## &lt;組織の概要&gt;

明治33年以来、照葉樹林に恵まれ醸造に適した軟水を生み出す西彼杵半島の西海市大瀬戸町雪浦で、水良ければ良い品ができるという教えを引き継ぎ、お酢の醸造及び麴、味噌などを生産しております。

私たちは創業以来昔ながらの室蓋を使った麴造りを守り続け、静置発酵という長期発酵法で自社製造の麴を用い玄米黒酢や純米酢を造り、また麴を使用した味噌・甘酒・塩麴などの美味しく安全な発酵食品造りに努めています。

## &lt;取組内容&gt;

県内の様々なグループや学校、保育園などに出張して『お味噌造り体験』を行っています。

この体験では実際に材料から自分の手で触れお味噌を仕込んでもらうことで、楽しみながら自分の食べている発酵食品に興味を持ってもらい、『食育』について楽しく美味しく学んでもらう機会になればと15年以上続けています。

お味噌造り体験は年々お問い合わせが増え、コロナ禍前は年間100件ほど出張味噌造りを行い、現在でも未就学児から高齢者までお味噌造りを通して多くの方々との交流があります。

## &lt;年間の主なイベント等&gt;

毎年5月のゴールデンウィーク期間中に『雪浦ウィーク』というまち歩きイベントが開催されており、自社も工場内店舗で商品販売や試食、工場見学やトイレ、休憩所の提供をしております。

また、年間通してお味噌造り体験の予約を電話やメールにて受け付けており、出来上がり2.5kgや5kg、種類は麦味噌・合わせ味噌・米味噌からお客様のご要望に応じて準備し、お味噌造りを誰でも楽しく参加できるようにお味噌を持ち帰った後のアフターフォローも含めてサポートしております。