



わか き 若喜商店

/福島県喜多方市



若喜商店は江戸時代から続く醤油醸造店であり、店舗、レンガ蔵、醤油工場、イベント蔵（夢くうかん）は国登録有形文化財に認定されています。

明治37年に築造したレンガ蔵の蔵屋敷の見学や赤べこ絵付け体験の他、利き醤油・利き酒ができる喜多方の歴史、伝統が詰まったスポットです。

「伝統の味 と 技の味」

風の町 ラーメンの町 喜多方
若喜商店謹製

「おしょうゆを素材で使い分け」食の提案。

だし醤油
かけ醤油

天然醸造 醤油・まるき
つけ醤油

「だし醤油」 「天然醸造醤油・まるき」

技の味 あなたは どっち？ 伝統の味



▲ 縞柿の間

特に珍しい縞柿（しまがき）という柿の木で造られた貴重な座敷

※展示室からの見学無料
（座敷内には入れません）



▲若喜商店 代表取締役 冠木さん

利き醤油できます！
伝統の味をぜひ！



赤べこ絵付け体験！
※3日前予約制/5人以上

有限会社 若喜商店
福島県喜多方市字三丁目4786番地
TEL：0241-22-0010
お知らせ | 若喜商店 (wakaki-kura.jp)

