

発酵文化体験と3種の醤油を楽しむ発酵食ランチ

兵庫県たつの市は江戸時代から続く醤油蔵や糴蔵が今も息づいています。揖保川の軟水や良質な大豆・小麦、赤穂の塩など、この地ならではの素材が醤油づくりを支えてきました。そんなたつので発酵文化を体感できるのが「発酵LabCoo」です。貴重な生醤油に好きなフレーバーを入れて作る世界に1つだけのMY醤油作り、お湯を注ぐだけで味噌汁ができる味噌玉作り、お出汁教室などを体験した後は、瀬戸内の海の幸と地の野菜を3種の醤油で楽しむ発酵ランチを食していただきます。発酵文化を体験し、五感で味わうここでしか出会えない特別なお時間をお過ごしください。

実施期間

通年

受入可能人数

2名～45名

コンテンツ料金

発酵文化体験（MY醤油、味噌玉、出汁講座から1つ）
おひとり様 2,200円
3種の醤油を楽しむ発酵食ランチ
おひとり様 3,300円

所要時間

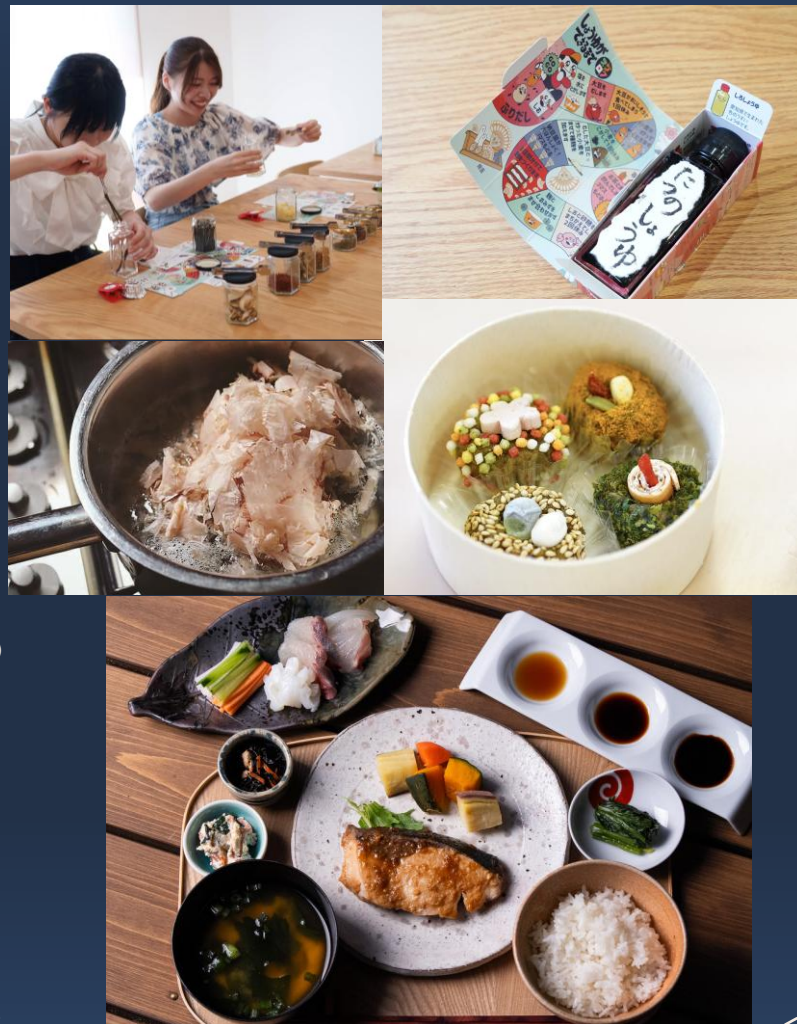
約1時間＋ランチタイム1時間

体験内容

- ・発酵文化体験
MY醤油作り、味噌玉作り、お出汁教室等から1つ
- ・3種の醤油を楽しむ発酵食ランチ

問い合わせ先

発酵LabCoo（発酵ラボクー）
MAIL：coo@labcoo.jp PHONE：090-4292-5917



醤油の魅力発信基地“龍野 紫水亭” 「うすくち醤油まんじゅうづくり体験」

兵庫県たつの市はうすくち醤油発祥の地として、また醤油の三大産地のひとつにも数えられています。そのたつのに、ヒガシマル醤油の創業家の一人として生まれた浅井氏がうすくち醤油の魅力を世界に発信するため、ヒガシマル醤油を揖保川越しに望めるロケーションに、2025年“龍野 紫水亭”をOPENしました。

店舗では、たつの自慢の醤油は勿論のこと、新しい醤油のイメージが記憶に残るような味わいをお届けするよう作られた醤油スイーツが人気を博しています。地元で愛される郷土銘菓「うすくち醤油まんじゅう」を浅井氏の醤油トリビアを聞きながら、楽しく作っていただく体験プランです。

実施期間

通年

受入可能人数

4名～10名 11名様以上の場合はご相談ください

コンテンツ料金

おひとり様 2,500円

所要時間

約1時間

体験内容

うすくち醤油まんじゅうづくり体験（お抹茶付）

問い合わせ先

龍野 紫水亭
E-mail asai@shisuitei.jp TEL 0791-72-8324



大正15年創業の糴専門店 井戸糴店で味噌作り体験

大正15年の創業当時から変わらない製法でつくられている糴の専門店「井戸糴店」で、こだわりの味噌づくりを体験します。
地元産の原料を使用した自慢の糴を使用し、大豆をつぶしたり塩と糴を混ぜ込んだりといった手作業で手間隙かけて作る味噌は、持ち帰って寝かせる環境により仕上がりが異なり、各家庭の味が味わえます。

味噌作りの面白さと奥深さを体験してみませんか



実施期間

10月～6月（不定休）

受入可能人数

20名以上

コンテンツ料金

おひとり様 2,500円

所要時間

約1時間（11:00～、14:00～開始）

体験内容

- ・製造所見学と糴や糴を使った製品、味噌作りについての説明
- ・味噌作り体験
- ・甘酒の試飲と持ち帰る味噌について保管方法の説明、お買い物

問い合わせ先

井戸糴製造所
TEL：0791-62-0205（10:00～18:00）

赤穂

1

塩のまち赤穂で塩づくりワークショップ（ランチ付き）

江戸時代からシステマティックな塩作り（入浜式塩田）を確立させ、現在も国内約2割の塩の生産量を誇る赤穂。そんな赤穂の目の前に広がる海から、粗塩（白い塩）、抹茶塩、ワイン塩、3種類の塩作りを体験して頂く。鍋で濃い海水「かん水」を加熱し、塩の結晶が出ている様子を眺めながら、塩にまつわる座学やクイズも実施。赤穂地域の塩の歴史、塩の素材となる海を大切にする重要性を学ぶことができる。体験後は赤穂の塩を使ったランチを楽しむ、まさに塩のフルコース。

実施期間

月に数回程度（平日開催）
※改装の為、一時休業中(8/1~リニューアルオープン)

受入可能人数

1名～6名

コンテンツ料金

4,000円（ランチ付き）

所要時間

ワークショップ90分＋ランチ

体験内容

- ・ 赤穂の歴史や塩を学びながら、粗塩・抹茶塩・ワイン塩3種の塩づくり。作った塩は、使い分け案内の上、お持ち帰り
- ・ 赤穂の塩を使ったランチ

問い合わせ先

AMAMI TERRACE（アマミテラス）
TEL：0791-42-4140

