

入場  
無料

しょうゆ蔵の

蔵開き

しょうゆ職人の仕事を、みんなで体験しよう！

日時 9月30日 10:00～16:00

場所 丸秀醤油 佐賀市高木瀬西6-11-9

※臨時大型駐車場あり

「発酵食品」体験コーナー

参加費無料！



しょうゆ作り教室  
仕込んだ日から1年かけて、  
家でおいしく熟成させよう！

みそ作り教室  
大豆をつぶして、こうじと混ぜて  
おいしいみそを手作りしよう！

塩こうじ作り教室  
お肉やお魚、お野菜に万能で  
使える塩こうじを作っちゃおう！



しょうゆ蔵見学  
大迫力のしょうゆ蔵を、職人  
さんが説明いたします！

きき味大会  
しょうゆの味を食べ比べ。  
味の違いがわかるかな？

しょうゆ絞り  
去年しょうゆ作りに参加した方は  
作った醤油を持参すれば絞れます！

※体験コーナーは数に限りがございます。当日受付もおこないますが、事前予約は丸秀醤油のHPから！

タガフープ大会

参加費無料！



木桶の箍でフラフープ大会！

桶職人が竹のみで編んだでっかい箍(たが)を  
フラフープみたいに体全体で回す大会。  
その名も『タガフープ』!!

蔵開き当日は、桶職人もやってきます!!  
桶に関する疑問を、職人さんにぶつけちゃおう！

新桶初蔵出しみそ販売！販売

1年前にみんなで作った木桶で、スペシャルな  
みそを仕込みました。蔵開き当日、解禁します！



10種類の国産雑穀で麴を作り  
約1年間、木桶で熟成させました。

蔵元直売 販売

しょうゆ・みそのほか、もろみ・  
米こうじなど、普段は販売してい  
ない限定品も盛りだくさん！



発酵食品を使ったフード 販売

いろんな発酵食品を使ったフードコーナー☆



- ・こうじで作った甘酒
- ・しょうゆ焼きそば
- ・鶏めし
- ・具だくさん豚汁
- ・ドリンクなど

お問合せ先

丸秀醤油株式会社

〒849-0921  
佐賀市高木瀬西6-11-9

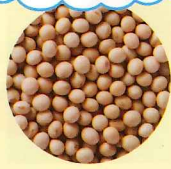
TEL:0952-30-1141  
FAX:0952-30-1142

担当:秀島、千手

大豆以外の原料は？

「麴」ってなに？

表示の見方は？



9月30日は、家族みんなで！

どうやって作るの？

# しょうゆ や みそ について

# とことん まなぶ一日！

## あなたの好みはどのおみそ？

米みそ・麦みそ・合わせみそ。いろいろなみその食べ比べもできます！お好みのみそを探してみてください。



## 職人による桶作りワークショップ

日本一若い桶職人が、桶作りワークショップを開催します！（有料・要予約）



## しょうゆやみその原料紹介

しょうゆやみその原料を展示！大豆がどのような変化を経てしょうゆやみそになるかをご紹介します！



## 6代目直伝！しょうゆ講座

6代目の社長によるしょうゆ講座を開催！

しょうゆの原料や作り方、選び方、保存方法まで、皆様の疑問に何でもお答えします！

## 「発酵食品」体験コーナー（無料）

しょうゆ作り、みそ作り、塩麴作り、しょうゆ蔵見学、きき味大会、しょうゆ絞り体験など、様々な体験が盛りだくさん！

※詳しいスケジュールや事前予約はHPをご確認ください。

## こどもたちが開発した、発酵食品を使ったお菓子

昨年、佐賀市内の7人のこどもたちが考え、試作を重ねて開発したお菓子『丸秀ブッセ』を、開発したこどもたち自ら販売します。



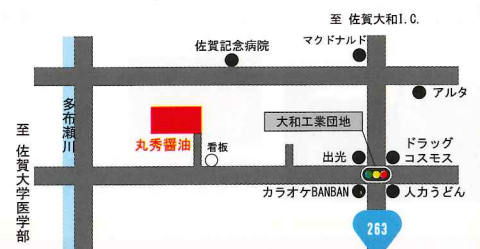
丸秀醤油6代目 秀島健介

発酵食品に関することならなんでも聞いてください！

詳しいスケジュールは、丸秀醤油ホームページをご覧ください。（9月10日予約スタート予定）

ご不明な点・お問合せは

丸秀醤油株式会社  
住所：佐賀市高木瀬西6-11-9  
電話：0952-30-1141  
メール：maruhide@shizen1.com  
HP：http://www.shizen1.com



※臨時駐車場あり

至 佐賀市文化会館