福寿醤油イベント会場

11.9 土 9:30～16:00 ／ 11.10 日 9:30～15:00

醤油の圧搾体験

土日 10:00～

ろ布の袋に熟成されたモロミを詰めて搾る原始的な方法で圧搾を体験できます。その場で火入れをして、搾りたての醤油をお持ち帰りください。

［予約不要］ お一人様500円（税込）

仕込み味噌製造体験

土日 9:30～ 11:00～ 13:00～ 15:00～

ご自宅でお味噌を造ってみませんか？
仕込み味噌を造ってお持ち帰りいただきます。

先着15名様（各日）

［要予約］ 3kg 1,900円（税込）

醤油工場見学

土日 10:00～ 13:00～ 14:00～ （約20分間）

180余年の間、伝統の製法を守り続ける福寿の醤油製造工場をご見学ください。
自然発酵の醤油本来の香りをどうぞ。

長い歴史と古い伝統の醤油蔵です

※定員になり次第受付は終了します **ご予約は福寿醤油 088-689-1008（8:30～17:00 日祝除く）** ※味噌はできあがりまでに6ヶ月程度必要です

おうちの使わないお醤油を福寿醤油が買い取ります！

醤油量り買い取り

土日 9:30～

100mlあたり20円相当の福寿醤油で使用できる商品券をお渡しします

※ポン酢・めんつゆなどの加工品は対象外です
※弊社商品は対象外となります
※賞味期限内のものに限ります ※開封済みでもOK
※ビンでもペットボトルでもOK
※お一人様1800mlまで

全商品10%お値引き

土日 9:30～

福寿醤油の商品すべて10%OFFでお買い物していただけます。※他のサービス券との併用はできません

醤油テイスティング

土日 9:30～ 無料

醤油の味見を自由にお楽しみください。お気に入りの醤油がきっと見つかりますよ！

体験コーナー（本家松浦酒造イベント会場）

①酒粕パンケーキを作ろう！

～特製ひしほチョコソースと共に～

限定10名様

土 13:30～（約60分間）

［要予約］ お一人様1,000円（税込）
講師 Kuchen 加島実奈先生

福寿醤油の「ひしほ」を使用した特製ソースに合う、わっふわのパンケーキ！

②大人気「水ト米」配合 日本酒石鹸を作ろう！

限定10名様

日 13:30～

［要予約］ お一人様1,800円（税込・材料費込）
日本漢方医療研究所、harb-room-leaf.net

大人気酒「水ト米」の麹エキスをたっぷりと配合した「日本酒石鹸」を作りましょう。日本漢方医療研究所のスタッフさんのご指導をいただきます。

③手作り醤油ドレッシングを作ろう

土日 10:00～［要予約］ お一人様1,500円（税込）

何にかけても美味しい！手作りの和風醤油ドレッシングが作れます。200mlドレッシングを2本持ち帰りいただきます。福寿醤油9代目 松浦亘修

限定10名様

④店長・若林のわかりやすい日本酒ラベルの見方セミナー

土日 12:00～（約60分間） 無料

試飲あり 大人限定20名様

日本酒ラベルに書いてある用語の意味をわかりやすく説明します。試飲もしていただき、味の違いを実際にご確認ください！
直売所ナルトタイの店 若林

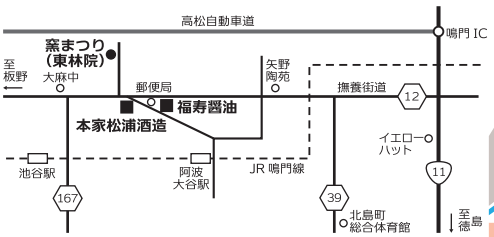
※体験コーナーは事前のご予約が必要です。ナルトタイの店 0120-866-140（9:00～17:00）までお申込みください。空きがある場合は当日でもご予約が可能です。

株式会社本家松浦酒造場

徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地
0120-221-158（平日9:00～17:00）
https://narutotai.jp

福寿醤油株式会社

徳島県鳴門市大麻町池谷字大石８番地
（代表）088-689-1008（8:30～17:00日祝除く）
http://www.fukujyu1826.com



※駐車場に限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。
※JR高徳線「池谷駅」下車、徒歩約15分。JR鳴門線「阿波大谷駅」下車、徒歩約8分。
※車・バイクを運転する方の試飲、未成年者の飲酒は固くお断りします。お酒は20歳になってから。
※雨天時は中止とさせていただきます。※表示価格は全て税込みです。