

YAMATO 創業1911年

今 発酵食祭り

ようこそ！ようこそ！

金沢・大野は発酵の町



ヤマト醤油味噌は、ここ金沢 大野で、
発酵食の良さを広く世の中にお伝えするために
丁寧な商品造りを心がけています。
そんな私たちの思いを、ご体験いただきお持ち帰り
いただくためにヤマト糀パークは誕生しました。
糀について、見て・ふれて・作って・食べて・学んで！
日々私たちが醤油や味噌を造り発酵食品を生み出している
この場所であなただけの発酵食ライフを発見してください。

源助大根 ドレッシング



加賀野菜の源助大根と糀の出会いが
野菜のおいしさをひきたてます
ひしほ蔵にて試食販売いたします

味噌蔵見学



味噌をじっくりと熟成させる蔵をご案内
各回限定二十名様
所要時間四十五分程度
十一時～十三時・十五時～
(※計三回)

味噌詰め放題

ヤマト名物・味噌詰め放題！
一回 五〇〇円

ふるまい味噌汁

お野菜たっぷりのおいしい味噌汁
お味噌汁をご用意しております
無料
十一時～十二時半・十四時半～

4月 25(土)日 10:00～17:00
26(日)日 10:00～16:00

お問い合わせ先 ユーシバーク
電話 076-268-5289



屋台村

各日限定 50食
発酵食美人食堂シエフ特製
アツアツ！じっくりおこな
味噌豆コロッケ
ヤマトの味噌原料「大豆」を
煮込んでなめらかなクリーム状に
したシエフ特製のコロッケです
発酵食美人食堂シエフ特製
寝かせ玄米®の
糀カレー
もちもちの寝かせ玄米®に
シエフ特製糀カレー

塩糀焼き鳥
醤油糀焼きそば

ゆず糀手湯

糀は天然の保湿成分を含んでおり
潤いを届けるだけでなく、キメを整え
ハリ・ツヤのお肌へと導きます
手湯で糀パワーを体験してください

みそぼーる作り

ご家庭で簡単に作れる
即席みそ汁「みそぼーる」
一緒に作ろう！
参加費 100円

味噌樽バスケット

大人も子供もゲームで遊ぼう！
一ゲーム 一〇〇円

お子様プレゼント

小さなお子様にはプレゼントを
ご用意しております♪

ヤマトオリジナルスイーツ

マカデミアナッツ入りみそクッキー
ココナッツ入り あまざけクッキー
ふわふわ！お醤油マドレーヌ

大畑食品のおいしい佃煮
五郎島農園の五郎の恋人