



ヤマト醤油味噌

全発酵食祭り

ようこそ！ようこそ！ 金沢・大野は発酵食の町

10月31日 (土)

10:00~16:00

来月発売！新商品お披露目会
むらさきのいちにちいちこうじ

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。

紫の「一日一糀」

皆様に愛飲いただいている
生・玄米甘酒にハトムギが入った
紫の一日一糀が加わります。

発売を前に糀部特別講座を行います。
あまざけ博士の「紫の一日一糀のすすめ」
十二時～十四時（※計二回）

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

お野菜たっぷりりのあったかい
お味噌汁をご用意しております
十一時～十二時半・十四時半

創業のレンガ ポイラー前広場

出張！発酵食美人食堂
ヤマトのお出汁でうんまあ
金沢おでん

お楽しみゲーム
「ゲーム 一〇〇円」

お子様プレゼント
小さなお子様にプレゼントをご用意
店長の特選品有り

糀蔵

糀蔵体験イベント
ハトムギ入り

紫の糀手湯

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
手湯で糀パウを体験してください

糀のハンドマッサージ

ゆず糀手湯でしっとりした後
糀クリームハンドマッサージを
体験できます

みそぼろ作り

ご家庭で簡単に作れる
即席みそ汁「みそぼろ」
一緒に作ろう！

出張！発酵食美人食堂

塩糀焼き鳥
くるみ味噌の五平餅

百年蔵

発酵食美人食堂

アツアツ！8種の野菜が入った
ミニ味噌豆コロッケ
ヤマトの味噌原料「大豆」を
なめらかなクリーム状にした
ベジタリアンもOK！なロッケです

寝かせ玄米®のおはぎ

ポイラー前広場

売り切れ御免！

お問い合わせ先
コージパーク
電話 076-268-5289

金沢駅	お車・タクシー	約20分
中橋バス停	北鉄バス	約35分
徒歩	香林坊・片町方面から 北鉄バス「大野」又は 「大野港」下車徒歩3分	約5分

