

ヤマト
糀パークで
kouji park



家族で
体験して
きました！

こうじ

糀パークを

免疫力UP

見る 作る 食べる！

ヤマト糀パークの楽しみ方をご紹介します！

糀って何がいいの？

- 酵素がたっぷり摂れて、**発酵食美人に！**
発酵食美人はちょう美人！
- 食べられる良い菌なので、**菌活にぴったり！**
1300年以上日本人が食べ続けている
- 万能調味料なので、**手軽にお料理上手に♪**
塩の代わりに塩糀、砂糖の代わりに糀甘酒を

① 発酵食美人食堂

活きた酵素がたくさん摂れる、醤油・味噌・甘酒・塩糀などの発酵食品を使ったランチが楽しめる。糀料理と「もっちり」の寝かせ玄米、季節の具沢山なお味噌汁など、酵素が活きている糀を使ったメニューでおもてなし♡



発酵食 要予約
美人ランチ
1,800円 (税込)



ご予約はtel.076-266-8500またはWEBよりお申し込みを

ヤマト・糀パーク「百年蔵」内
営業時間／11:30～14:30、ランチ終了後17:00までカフェ
タイム 定休日／毎週水曜日・年末年始

糀部料理教室も開催中！

お家で発酵食レシピを実践できる♪ 詳細、ご予約は右記コードから！



ヤマト糀パーク



② ひしほ蔵

蔵元おすすめの醤油や味噌をはじめ、様々な味味の調味料が勢揃い！知識豊富なスタッフが発酵食選びをサポート！試食ができるのも嬉しいポイント♪



売れ筋No.1！
ヤマトの玄米甘酒！



醤油ソフトクリームや
玄米ソフトクリームも
食べられるよ♪



tel.076-268-5289
営業時間／10:00～17:00
定休日／水曜日
(祝日の場合は営業)、年末年始

各 400円～

④ 糀蔵 (こうじくら)

ギフト 「みそぼーる」作り体験 (お土産付き)



材料を混ぜて...



くるくる丸めて



トッピングをして完成！



楽しく
簡単に
できたよ！

月～金／11時40分～ (第2金曜は休み)
土日祝／11時40分～14時30分 (2回開催)
料金／1人 1,320円 (税込・おみやげ付)
定員／6名 所要時間／約30分
※事前に氏名、電話番号を伺い、検温の実施あり
※3名以上は要予約 (3日前まで)



大野の風を感じながら
散歩しましょう♪

みそぼーる
作ったよ♡

無料 糀蔵ガイド付きツアー

スタッフが糀パーク内を案内してくれる。まずは糀蔵で、ヤマト醤油味噌の歴史・醤油や味噌のことを詳しく解説。その後はパーク内をご案内。肌がもちスベになる糀の手湯体験もあり！



月～金／2回開催 (11時、14時)
土日祝／3回開催 (11時、13時、14時)
所要時間／30分
※事前に氏名、電話番号を伺い、検温の実施あり
※10名以上は要予約 (3日前まで)
※予約状況により、満席となる場合あり
来場前に問合せを
※一人でも参加可能
※無料

③ 金沢チーズケーキ専門店「こめトはな」

「糀」×「チーズ」の優しく上品な甘みと、□当たりまるやかな食感がたまらないチーズケーキ。全て店内で焼き上げているので出来立てを楽しめちゃう♪ 手土産にも◎



tel.076-268-5289
営業時間／10:00～16:30 ※完売次第終了
定休日／水曜日
※仕込みのため不定休になる場合あり
詳細はInstagram (@kome_to_hana) で確認を

糀のコクが
チーズと
合う♡



発酵食の町 金沢 大野

ヤマト醤油味噌

金沢市大野町4丁目170 IP30台
Tel.076-268-5289

新型コロナウイルス感染拡大対策を実施して営業しています。
ご入場の際はマスク着用・手指消毒にご協力のほど、よろしくお願い致します。

HPIはこちら！



特典あり！

公式アプリ誕生！

ご来店前にアプリのダウンロードをお願いします

今すぐこちらから
ダウンロード

App Store用



GooglePlay用

