

# 秋 ヤマト発酵食祭り 2024 10/19 土

10:00～16:00

たっぷり詰めて!!

## A みそ詰め職人体験

1回 600円

場所: 糀蔵



時間 10:00～16:00 (最終受付15:45)

## B ふるまいみそ汁

無料

場所: 糀蔵前



時間 11:00～ 12:45～

## 金沢白糀焼き鳥

1本 180円～

場所: 糀蔵前



時間 10:00～ なくなり次第終了

## 寝かせ玄米おにぎり

場所: 糀蔵前



心を込めてにぎります  
もっちもちの玄米おにぎり!  
ねぎみそ・牛しぐれ・塩糀鮭の3種

## シャトルバス乗り場

糀パーク⇄臨時Bを往復(11:00～16:10運行)

※13:30～14:00は休憩のため運休します



## メイン会場

## 糀蔵前 B

## D 発酵食美人食堂

ヤマト 煙突

## こめとはな F

## えんとつ下 E

## C 山藤濁酒研究所

## C 糀バーガー・ドリンク

場所: 山藤濁酒研究所



- ★クラフトバーガーと糀レモネード  
店内にはお酒もノンアルも
- ★テイクアウト 1個 1,000円～

## 季節限定・新作

## 秋味弁当

1,600円

焼き八寸5品、煮物5品、揚げ物3品、  
酢の物4品、合計17品のお菜と  
寝かせ玄米ちらし寿司のお弁当。  
会場で食べてよし、  
ご家族へのお土産にもよし!  
(消費期限は当日中です)



※写真はイメージです。

## D ガラポン抽選会

兼 ご案内所 ご不明点はこちら

場所: 発酵食美人食堂

ガラポンチャレンジ

会員様特典

★当日のレシート※3を  
ご持参ください。

③「山藤(ヤマト)濁酒研究所」、  
③「ひしほ蔵」、③「こめとはな」  
店内レジのレシート合算3,500円  
ごとに1回チャレンジ!!

## 飲食スペース

場所: 発酵食美人食堂

- ! 貸し出しお盆は③糀蔵前にご用意があります。
- ! 紙ごみとプラスチック、箸と串、ピンとPETは分別してごみ箱へ
- ! 家庭ごみの持ち込みがないようご協力いただきありがとうございます。



※ご予約の袋詰め味噌の  
受取はこちら (Cash Only)



糀蔵Aの中に

しゃべる味噌ポットや

酵母・乳酸菌・

糀菌ポッツたちがいます!

探してみてくださいね!

## G ひしほ蔵



会員様特典

- ★ヤマト・糀パーク会員様特典  
5%OFF※2
- ★新作 うるおい糀湯(バスエッセンス)

## F こめとはな



- ★数量限定 こめとはなチーズケーキ  
「マロン」

## E 射的チャレンジ

場所: えんとつ下



- ★子どもたち集まれ!  
射的チャレンジ! 1回100円
- ★ふれあいポニーも会いに来る!  
(第3駐車場前)



## 🕒 メイン会場(ヤマト・糀パーク内)

定刻まで**正面入口(第1駐車場側)**でお待ちください。

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 10:00 | 10:00   OPEN                        |
|       | みそ詰め職人体験・受付開始(糀蔵)                   |
| 11:00 | 11:00   ふるまいみそ汁(糀蔵前)・糀バーガー(山藤濁酒研究所) |
|       | 11:00   新作・秋味弁当スタート(発酵食美人食堂®)       |
| 12:00 |                                     |
|       | 12:45   ふるまいみそ汁(糀蔵前)                |
| 13:00 |                                     |
| 14:00 | 14:00   糀クイズ(糀蔵前)                   |
| 15:00 | 15:00   インスタライブ(会場内)                |
|       | 15:45   みそ詰め職人体験・最終受付(糀蔵)           |
| 16:00 | 16:00   CLOSE                       |

会員登録はこちらから!



iPhone用



Android用

## 味噌職人の教え

やさしく  
空気を抜いて

ピタッと上限いっぱい  
で詰める!!



通常1kg規格の袋に  
どこまで入れられるか  
チャレンジ!!



先輩職人に  
どんどん  
話しかけて  
コツを教わろう!!

スタッフおすすめ

おいしい大野町

## 大野のお店 24年秋版

※駐車場は、譲り合いの精神でご利用ください。  
※当社臨時駐車場にお停めの方は、停めたまま会場から歩いて。

### 大野湊食堂

10/19  
[土]



※写真はイメージです

おすすめの  
ひとこと

趙さんが無心にふるう中華鍋。大野で生まれ  
た醤油ラーメンは幸せの香り。(徒歩3分。パ  
ス停「大野」方面へ橋をわたってすぐ右手前)

営業時間 | 11:30~14:00(別途夜営業も17:30~・月曜定休)

### 宝生寿し

10/19  
[土]



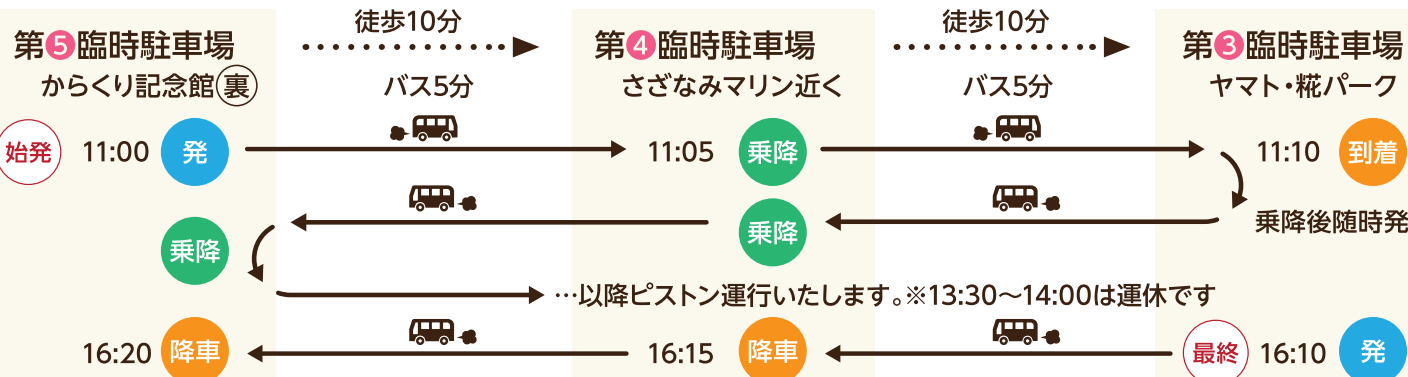
※写真はイメージです

おすすめの  
ひとこと

抜群の雰囲気を楽しむお寿司。さらにその日の  
おすすめ一品料理をぜひ訊いてみて。(徒歩3  
分。パス停「大野」方面へ橋をわたって右前方)

営業時間 | 11:00~22:00(通し営業・水曜定休)

## シャトルバス運行時刻表



### 山藤濁酒研究所

10/19  
[土]



おすすめの  
ひとこと

2024年6月末にオープン! 山藤濁酒研  
究所は、「糀バーガー」と「どぶろく」が楽し  
める発酵酒場。

営業時間 | 10:00~17:00(火・水曜定休)

※発酵食祭り当日は16:00閉店です。