

到着したら
まずは
ここから！



食べて 触れて 五感で楽しむ

のんびり発酵さんぽ

ヤマト
糀パーク
koji park
金沢大野

10:00

まずはAひしほ蔵で ツアー＆体験を予約

糀蔵ガイド付きツアー、みそぼーる作り体験は、
当日予約が必要なので最初に予約を。

11:00

B糀蔵ガイド付きツアー 当日予約



手湯体験で
癒される♪

まずは糀蔵にて、ヤマト醤油味噌の歴史や醤油・味噌の製造について解説。その後は、スタッフがパーク内をご案内。肌がもちスベになる糀の手湯体験もあり！

月～金曜／11時、14時の2回
土日祝／11時、13時、14時の3回
所要時間／約30分
※10名以上は要予約（3日前まで）
※予約状況により、満席の場合あり
来場前に問合せを
※一人でも参加可能



16:00

Eこめトはなでお土産を購入

「糀」×「チーズ」の優しく上品な甘みと、なめらかな食感がたまらないチーズケーキ。店内焼き上げ！

営業時間／10:00～16:30 定休日／水曜 @kome_to_hana



17:00

F創業の小径からの 夕日を眺めて帰路へ

まるっと1日
楽しめました♪



ヤマト糀パークは、食べて触って体験できるスポットがいろいろ。
1日のんびりお散歩して、楽しく発酵をまなぼう♪



発酵食美人®ランチ2,700円(税込)
前日までにWEB予約

※ランチは公式アプリより事前予約が可能(アプリは公式サイトからダウンロード)

12:00

C発酵食美人食堂®で ランチ

発酵について学んだ後は、醤油・味噌・甘酒・塩麹などの発酵食品をたっぷり使ったランチを堪能。もっちりもちの「寝かせ玄米®」や、具沢山お味噌汁など、酵素が活きた料理を味わおう。カレーやおにぎりも人気！

営業時間／11:30～14:30、ランチ終了後17:00まで
カフェタイム ※火曜は予約不要のおにぎり・カレーランチ
定休日／水曜・年末年始
@hakkoshoku_bijin

売れ筋No.1の
玄米甘酒！



13:00

Aひしほ蔵 でお買い物

醤油や味噌、調味料商品が勢揃い。知識豊富なスタッフが調理法をアドバイス！試食も嬉しい♪

営業時間／10:00～17:00 定休日／水曜・年末年始



15:00

D金沢天晴山藤濁酒研究所で 休憩

麹菌、酵母、乳酸菌を使ったどぶろくを提供。潮風吹くテラス席で食事やちょい飲みも♪

営業時間／11:00～18:00
[ラストオーダー17:30] 定休日／火・水曜
@yamato_doburoku



この春からスタートする
洋風のコースも

なぜ“どぶろく”？
その理由は
こちら！



14:30

B「みそぼーる」作り体験 予約推奨・当日申込可

ヤマトの生味噌で、自分だけのオリジナル即席お味噌汁を作ろう。かわいくラッピングしてお持ち帰り♪

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



撮影スポット
もたくさん！

15-2



発酵食の町 金沢 大野

ヤマト醤油味噌

駐車場台数47台

[バス]金沢駅より、北鉄バス「61大野」
乗車約30分、終点「大野」から
徒歩約3～8分

金沢市大野町4丁目イ170 @yamato_shoyumiso
Tel.076-268-5289(受付時間10:00～17:00 水曜定休)



紹介動画▼



公式サイト▼

