



# 야마로쿠 간장

이색 간장 디저트를 맛보세요

小豆郡小豆島町安田甲1607  
0879-82-0666  
<http://yama-roku.net/>



## 소개

옛 제조법을 따르며 삼나무로 만든 큰 통에서 만드는 간장 제조업체, 야마로쿠 간장.

실제 간장을 만들고 있는 '모로미쿠라' 건물은 100년 이상 전에 지어져 국가유형문화재로도 지정되어 있습니다. 땅이 그대로 드러나 있는 바닥과 일본의 전통 공법으로 만들어진 흙벽이 오랜 세월을 느끼게 합니다. 간장 제조 과정을 견학하실 수도 있습니다.

오픈 카페 '야마로쿠 카페'도 있습니다. 명물 간장 푸딩과 음료, 겨울 한정 찰떡과 여름 한정 간장 소스 아이스크림과 같은 이색 메뉴를 드실 수 있습니다.

단, 간장 제조 시에는 천연의 균을 사용하므로 균을 포함한 음식(낫토 등)을 먹은 후에는 견학할 수 없습니다.

## 지도 안내

위도 34.486319      경도 134.320891

인터넷 접속이 가능한 기기(스마트폰 등)를 사용하여 위도, 경도를 입력하시면, MAP을 통해 위치를 확인하실 수 있습니다.

## 오시는 길



쿠사카베 항

다카마츠 항에서 쿠사카베 행 페리를 타고 약 60분 이동해 쿠사카베 항에서 차로 약 5분.



다카마츠 공항

리무진 버스 있음.  
공항에서 JR다카마츠 역까지 약 45분 이동해, 하차 후 다카마츠 항까지 도보 약 5분. 이후 위와 동일한 방법으로 이동.

## 이용 안내



9 : 00 ~ 17 : 00



무휴



무료



있음



있음



Free Wifi : 없음



외국어 서비스: 없음

소요시간 15~30분

이용기간 연중

실내외 실내(일부 야외)

## 近隣施設

なかぶ庵 KAG-some002 / 小豆島つくだ煮の駅 瀬戸よ志 KAG-food002 / レストランテ フリュウ KAG-ital002