



山六醤油

參觀傳統的醬油製造過程・品嚐醬油甜點的美味

小豆郡小豆島町安田甲1607

0879-82-0666

<http://yama-roku.net/>



介紹

保有過去傳統的做法・使用杉樹做的大桶進行釀造醬油製造工廠。

至今都在持續使用的醬油釀造房・是超過100年以上建造的房屋・更被登記為國家有形文化遺產。透過穿過地板裸露在外的地面及日本傳統工法做的土牆・便能感受到此建築物的年代久遠。這裡隨時都開放參觀・讓您了解醬油的釀造過程及製作好吃的醬油的秘訣。

在此更另外併設了露天式咖啡廳「山六茶屋」。店內的招牌除了有醬油布丁及飲料類之外・還有冬季限定的烤年糕及夏季限定的淋了醬油的冰淇淋。

另外・因為釀造醬油時是使用的天然酵母菌・因此在吃了也是用酵母菌發酵的納豆後・謝絕參觀・敬請見諒。

地圖資訊

緯度 34.486319 經度 134.320891

使用手機等可以上網的工具・輸入經緯度後即可使用地圖功能確認店鋪位置。

交通指南



草壁港

從高松港搭渡輪到草壁港約60分鐘。從草壁港開車約5分鐘。



高松機場

有機場巴士運行

從高松機場到JR高松站約45分。到高松港徒步約5分・從高松港搭渡輪到草壁港約60分鐘。從草壁港開車約5分鐘。

設施資訊



9:00~17:00



全年無休



免費



有



有



Free Wifi: 無



使用多國語言: 無

所需時間 15~30分鐘

推薦時期 整年

室內或室 室內 (一部份室外)

鄰近設施

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