



## 丸金醤油記念館

向您揭曉傳統醬油製作工程的秘密

小豆郡小豆島町苗羽甲1850  
0879-82-0047  
[http://moritakk.com/known\\_enjoy/s\\_hoyukan/](http://moritakk.com/known_enjoy/s_hoyukan/)



### 介紹

這是間鄰接著小豆島的名產・醬油工廠的紀念館。此紀念館是保有日本傳統樣式「合掌造」的建築，也是被國家登記為有形文化財之一。

在館內，有介紹製作醬油的歷史及古老製作醬油的過程。穿過曾被實際使用過的巨大木桶被做成「木桶隧道」後，就會進入到一個展示許多古道具的場所，例如擰醬油的道具「棒壓式榨汁機」及「麴室」（發酵原料的房間）等展示品，都能切身感受到醬油是我們生命中形影不離的調味料。

在此醬油紀念館的物產館裡，能品嚐到名產的「醬油霜淇淋」。醬油霜淇淋是使用了天然釀造倉庫裡被細心製作出來的醬油調配而成，帶點焦糖風味的霜淇淋只有這裡品嚐得到。

### 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



坂手港・草壁港

從高松港搭往坂手港方向渡輪約70分鐘。從坂手港開車約3分鐘。  
高從高松港搭往草壁港方向渡輪約60分鐘。從草壁港開車約10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分鐘。  
到高松港徒步約5分鐘。

從高松港搭往坂手港方向渡輪約70分鐘。從坂手港開車約3分鐘。  
高從高松港搭往草壁港方向渡輪約60分鐘。從草壁港開車約10分鐘。

### 設施資訊



9:00~16:00\*7月20日~8月31日、10月16日~11月30日營業到16:30



10月15日、年末年初・不定期休息  
※1月4日~2月末的平日只有預約日才有開館



大人210元日幣、小孩100元日幣  
※團體15人以上有優惠



有 ※可停大型巴士



有



Free Wifi: 無



使用多國語言：官方網站（英文※部分）

所需時間 30~90分鐘

推薦時期 整年

室內或室 室內（一部份室外）

備註

### 鄰近設施

二十四の瞳映画村 SYO-spot005/なかぶ庵 KAG-some002  
小豆島つくだ煮の駅 瀬戸よ志 KAG-food002