



ヤマロク醤油 (Yamaroku 酱油)

小豆郡小豆島町安田甲1607

0879-82-0666

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

参观传统方式酿造酱油，品味酱油甜点



介绍

一直遵循古法酿制，使用杉木大桶 (Taru) 来酿造酱油的工厂。

实际酿造酱油的仓「Moromi仓」建于100多年前，是国家的有形文化遗产。裸露的地面以及日本传统工法建造的土墙，可感受其岁月之久。这里可以随时参观，了解传统酿造酱油的工序以及其最美味的秘诀。

园内设有开放式咖啡「Yamaroku茶屋」。除了特色酱油布丁和软饮类之外，还有只限定夏季才能品尝到的浇酱油汁冰激凌。

另外因为酿造酱油使用天然菌，食用纳豆后的游客不能立刻参观。

地图信息

纬度 34.486319 经度 134.320891

能够上网的智能手机输入经纬度，可用地图功能查找

交通指南·主要交通



草壁港

高松港至草壁港渡轮大约60分钟航程。草壁港车程大约5分钟



高松机场

有机场巴士

高松机场至JR高松站大约45分钟。至高松港徒步大约5分钟，高松港至草壁港渡轮大约60分钟航程。草壁港车程大约5分钟

设施信息



9:00~17:00



无休



免费



有



院内有



Free Wifi: 无



多语言环境: 无

所需时间 15~30分钟

推荐时节 全年

室内外 室内 (部分 室外)

近隣施設

なかつ庵 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