



# 八丁味噌の郷



### 交通アクセス

お車で  
東名岡崎ICより10分  
豊田東ICより15分

バス・タクシーで  
名鉄東岡崎駅より  
タクシー5分/バス10分  
新幹線三河安城駅より  
タクシー30分



周辺観光 岡崎城(岡崎公園)まで…約1km 豊川稲荷まで…お車で40分  
三谷温泉・吉良温泉・形原温泉・西浦温泉まで…お車で40~50分

**見学** 国の登録文化財に登録されている当社の蔵など、見所満載の八丁味噌の郷をご見学いただけます(見学所要時間約30分・試食もごさいます)。見学に関する事は下記までお問い合わせください。

営業時間 売店営業 9:00~18:00 大小駐車場 ございます  
工場見学受付 9:00~16:00



## 株式会社 カクキュー 八丁味噌

〒444-0923 岡崎市八帖町字往還通69番地  
TEL (0564)21-1355 / FAX (0564)21-1382

【ご見学受付メール】 shop@hatcho-miso.co.jp

www.kakuq.jp



# 医食同源 八丁味噌

いしょくどうげん はっちようみぞ

**味噌** は古くから日本人に親しまれてきました。鎌倉時代には武士階級を中心に、一汁一菜という現代に通じる主食・副食・汁物の形ができ、味噌が汁物の中心となりました。以来、約800年もの間、大豆と米が日本人の命を支えてきたわけです。ですから、味噌のルーツといわれる八丁味噌は日本人に最適な食品といえるのではないのでしょうか。近年はヘルシー志向にあって、バランスのとれた自然栄養食品として八丁味噌の栄養価が注目を集めています。八丁味噌は植物性不飽和脂肪酸が多く含まれ、大豆タンパク質もアミノ酸によく分解されており、消化吸収の良い栄養食品です。当社では、お客様に安心してお召し上がりいただくため、徹底した品質管理のもと、こだわりをもって生産しております。食品添加物を一切使わず、加熱殺菌処理もしていない、まさに生きた自然食品である八丁味噌を是非一度、ご賞味ください。

## グルメ探訪 八丁味噌の郷



**売店**  
八丁味噌はもちろん、味噌を使った様々な商品(お菓子、漬物、たまりや味噌煮込みうどん)を豊富な品揃えでお待ちしております。



**試食コーナー**  
ご見学者の皆様にも、試食品をご用意いたしております。



**食事処「久右衛門」**  
オリジナルの八丁味噌料理をお楽しみください。

意外な美味しさ  
「味噌ソフト」



お土産はその場から宅急便で発送できます。

