

## ハナマルキ創業100周年記念、未来型の「みそ作り体験館」が完成！ 「ハナマルキ みそ作り体験館」11月1日OPEN

味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫）は、本日11月1日に創業100周年を迎え、記念事業として長野県伊那市のハナマルキ伊那工場内に「ハナマルキ みそ作り体験館」をオープンします。



ハナマルキは、1918年11月1日に長野県辰野で創業し、以来1世紀に渡りみそ作りを続けてまいりました。皆さまのご支援とご愛顧によりこの度100周年を迎え、今後より一層お客様に、みその可能性やおいしさの秘密など、みそについて深く知っていただくために、実際にみそ作りが体験できる専用施設「ハナマルキ みそ作り体験館」を建設しました。

「ハナマルキ みそ作り体験館」は中央アルプスと南アルプスに囲まれた風光明媚な場所に佇み、雪化粧をした山々のような白いフォルムが特徴の体験館です。ハナマルキの100周年のキャッチフレーズは「次の100年へ」とし、みそ作り体験館も次の100年を意識した未来型の施設をイメージしました。体験館は2階建てになっており、2階の体験スペースでは、ワイドウィンドウから南アルプスの雄大な自然を眺望しながらみそ作りを体験することができます。

また、みそ作り体験館の建設に伴い、伊那工場内・見学者通路に映像設備を新たに設置し、映像で工場内をご紹介できるよう整備しました。見学者通路の案内も体験コースに組み込み、より充実した体験になるよう企画しています。

体験内容については、まず、体験館1階の大型モニターにて、みその歴史・基礎知識をご覧いただき、その後、伊那工場内の見学者通路にて、工場ではみそがどのように作られているのか映像でご覧いただけます。そして、体験館の2階体験スペースにご移動いただき、みそ作りを体験いただけます。体験時に仕込んだみそは、館内の醸造用専用発酵室にて管理。約3カ月の発酵期間を経て、郵送でお客様

の元にお届けします。

ハナマルキは、みそ作り体験を通して、多くの方にみそに触れていただき、日本の文化である「みそ」の魅力を広めてまいります。また、次の100年に向けて、これからもお客様に愛される味噌作りと企業活動を行ってまいります。

## ■「ハナマルキ みそ作り体験館」概要

名称:	ハナマルキ みそ作り体験館
場所:	〒399-4501 長野県伊那市西箕輪 2701 (ハナマルキ伊那工場内)
建築面積:	351.13㎡
延べ面積:	378.56㎡
構造:	RC(一部S)2階建て
収容人員:	40名
営業時間:	平日9:00~16:00(土日祝, 年末年始は除く)
体験時間:	毎週月・水・金曜日(祝日は休業) 午前10:00・午後13:30の1日2回開催、約90分(工場見学含む)
定員:	1回20名
体験料:	2000円(税込)※小学生以下無料(但し、お付き添いの方必)
申込方法:	お電話(0265-95-1260)あるいは、 みそ作り体験館ホームページ( <a href="https://misotaiken.jp">https://misotaiken.jp</a> )にてお申込みいただけます。



この度は、オープンを記念し、11月1日(木)から12月28日(金)まで、ご来場の方に記念品が当たる「みそ作り体験館オープン記念プレゼントキャンペーン」を実施します。

## ■ハナマルキ株式会社 会社概要

商号:	ハナマルキ株式会社
創業:	大正7年11月1日
設立:	昭和21年11月5日
代表者:	代表取締役社長 花岡俊夫
所在地:	長野県伊那市西箕輪 2701
資本金:	1億円
事業内容:	味噌醸造販売および加工食品製造販売
URL:	<a href="http://www.hanamaruki.co.jp/">http://www.hanamaruki.co.jp/</a>