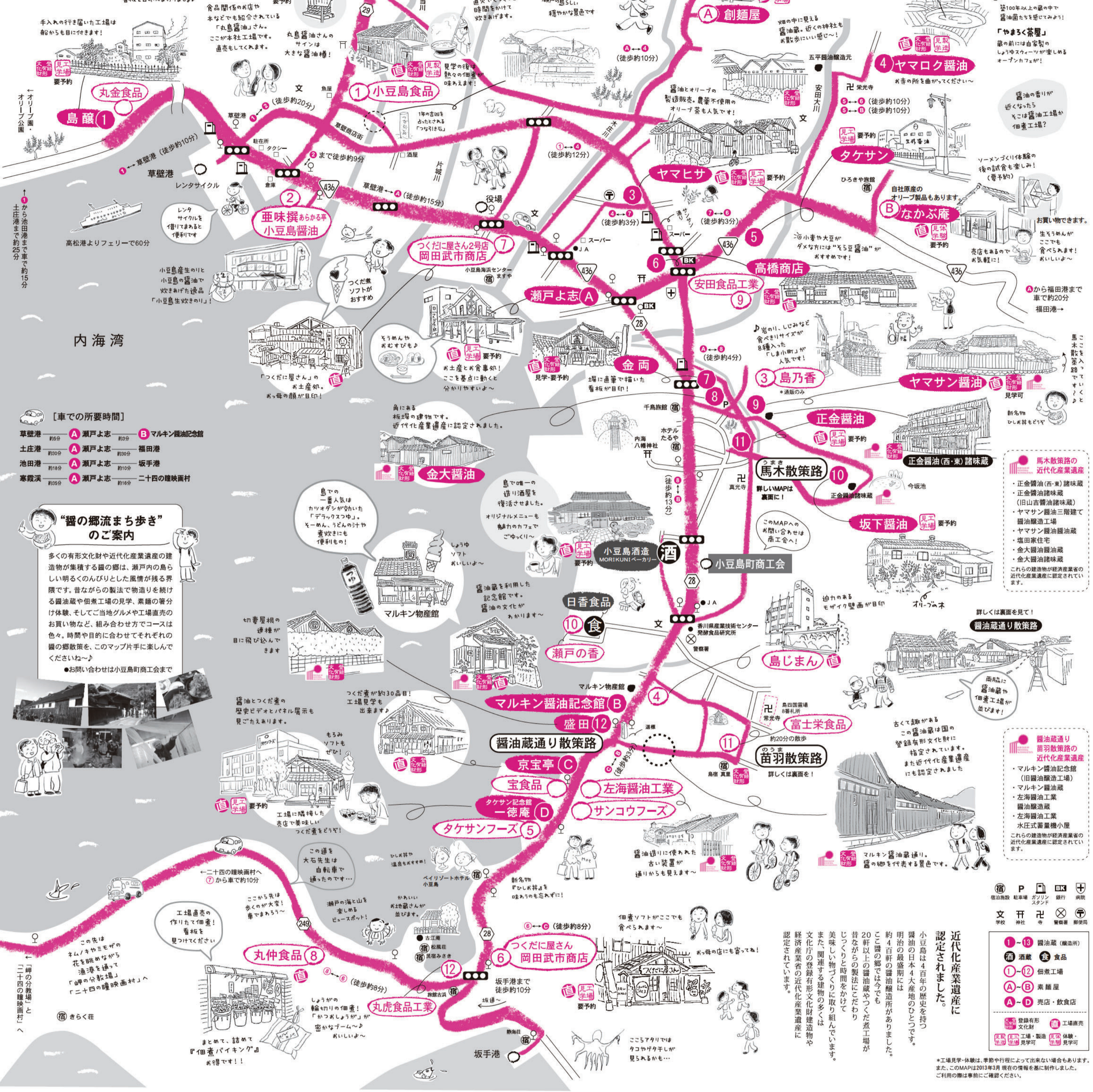


# 醬の郷へようこそ

ひしおのさと



### 【車での所要時間】

草壁港	約55分	A 瀬戸よ志	約55分	B マルキン醤油記念館
土庄港	約50分	A 瀬戸よ志	約50分	福田港
池田港	約45分	A 瀬戸よ志	約45分	坂手港
寒霞深	約35分	A 瀬戸よ志	約35分	二十四の瞳映画村

### 「醬の郷まち歩き」のご案内

多くの有形文化財や近代化産業遺産の建造物が集積する醬の郷は、瀬戸内の島らしい明るくのんびりとした風情が残る景観です。昔ながらの製法で物造りを続ける醤油蔵や佃煮工場の見学、業種ごとの体験、そしてご当地グルメや工場直売のお買い物など、組み合わせ方でコースは色々。時間や目的に合わせてそれぞれの醬の郷散策を、このマップ片手に楽しんでください。

●お問い合わせは小豆島町商工会まで

### 丸虎食品工業

工場直売の作りたて佃煮！看板を見つけてください。

この先は、おみやげの定番。おみやげ屋さんから「丸虎」の佃煮を、工場直売の作りたて佃煮！看板を見つけてください。

工場直売の作りたて佃煮！看板を見つけてください。

# 小豆島 醬の郷散策MAP

ひしおのさと



## 塩

塩を加えて発酵させた塩蔵品の総称のこと。

米や豆を発酵させた「穀類」が醤油の原型といわれています。私たちは、醤油佃煮工場が軒を連ねるこの場所を「醬の郷(ひしおのさと)」と呼んでいます。

この醬の郷では、明治時代に建てられた醤油工場やもろみ蔵が、今も現役で活躍しています。

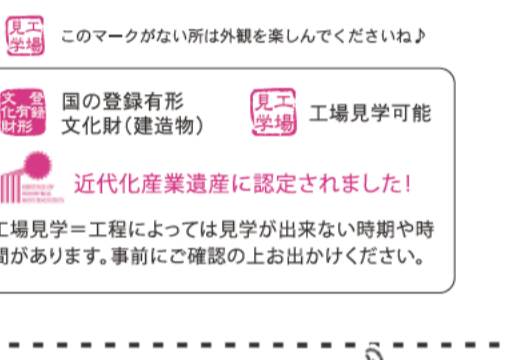
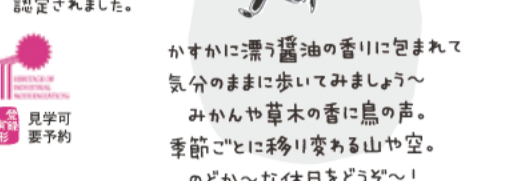
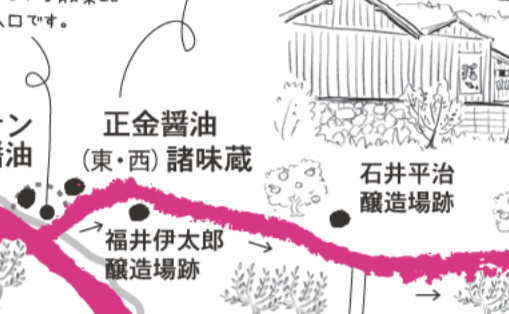
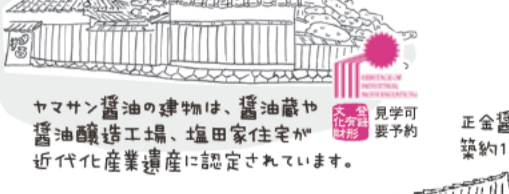


- 各港からフェリーにて小豆島へ  
【大阪方面から】神戸港、姫路港、日生港から  
【岡山方面から】姫路港、日生港、新岡山港  
または宇野港から  
【高松方面から】高松港から
- 小豆島への所要時間  
神戸港 (JR三宮駅からバス約5~10分) から約30分  
姫路港 (JR姫路駅からバス約25分) から約100分  
日生港 (JR日生駅から徒歩約2分) から約60分  
新岡山港 (JR岡山駅からバス約40分) から約70分  
宇野港 (JR宇野駅から徒歩約2分) から約90分  
高松港 (JR高松駅から徒歩約10分) から約60分

# 馬木散策路

のんびり歩きたい2つのコース。  
ゆ〜り気分でお散歩しましょう。

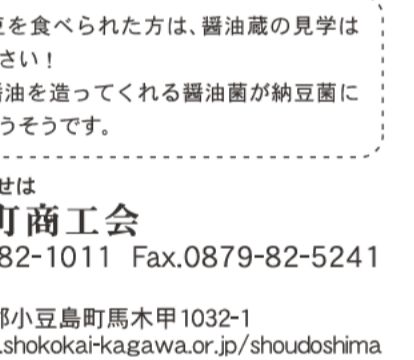
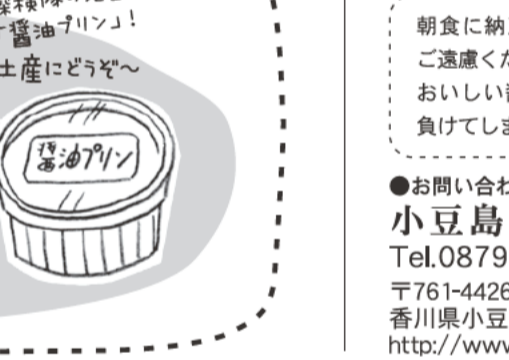
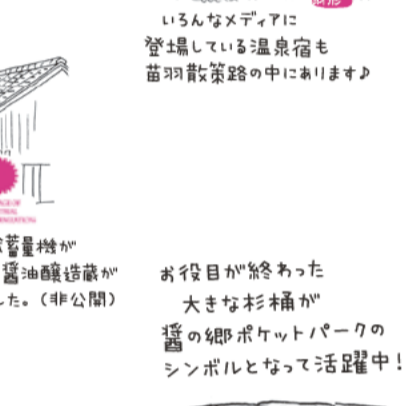
赤穂から移り住んだ塩浜師匠たちに  
よって形成されたという馬木部落。  
たつくりから醤油づくりへと移行し  
たさん達の醤油醸造所が  
並んでいた地域です。  
醤油の郷では5軒のお醤油屋さんか  
近代化産業遺産に認定されました。



# 醤油蔵通散策路

国内最大級の醤油蔵群が並ぶ  
「醤油蔵通り」。  
醤油の菌で真っ黒になった屋根瓦や  
板垣が雰囲気のある通りです。  
醤油記念館やお土産など  
楽しめます。さらには  
マルキンの醤油蔵を山側に入ると  
そこは「苗羽散策路」。  
みかん畑が点在する  
のんびりとした散策路です。

国内最大級の醤油蔵群が並ぶ  
「醤油蔵通り」。  
醤油の菌で真っ黒になった屋根瓦や  
板垣が雰囲気のある通りです。  
醤油記念館やお土産など  
楽しめます。さらには  
マルキンの醤油蔵を山側に入ると  
そこは「苗羽散策路」。  
みかん畑が点在する  
のんびりとした散策路です。



## 醤油蔵（醸造所）①～12

- 1 (株)島嶺 ☎0879-82-3737  
登録有形文化財 トイレ有  
工場見学(要予約) 醸造・杉桶  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
小豆島古来の杉桶で発酵・熟成をした醤油づくり。
- 2 丸島醤油(株) ☎0879-82-2101  
工場見学(要予約)  
直売 トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
健康で安心なテーマに、原料にこだわった食品づくりをしています。  
JAS認定工場・有機JAS認定工場
- 3 (株)ヤマヒサ ☎0879-82-0442  
登録有形文化財 直売  
見学可(要予約) トイレ有  
8:00～17:00 ④日、祝祭日、第2・4土曜日  
154本の大杉桶で、じっくり時間をかけた醤油づくり。のり、  
オリブ油、オリブ茶も直売!
- 4 ヤマロク醤油(株) ☎0879-82-0666  
登録有形文化財 直売 飲食  
もろみ蔵見学会 トイレ有  
9:00～17:00 ④年中無休  
もろみ蔵にて、杉桶や土壁に染みつく菌たちの働きで醤油が溜らる  
様子が見学できます。
- 5 タケサン(株) ☎0879-82-5555  
見学可(要予約) 醤油の花壇・包装  
トイレ有  
9:00～17:00 ④土、日、祝祭日、年末年始  
杉桶仕込天然醸造「生搾醤油」と、醤油造りの伝統を生かした心の  
伝わる調味料をお届けします。
- 6 (株)高橋商店 ☎0879-82-1101  
登録有形文化財 直売 トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
大豆・小麦を使わずら豆と食塩だけでつくった「そら豆醤油」発売!  
独特のまろやかさです。
- 7 金岡(株) ☎0879-82-3333  
登録有形文化財 直売  
見学可(要予約) トイレ有  
8:00～17:00(シーズン中19:00) ④年中無休  
昔ながらの古式杉桶仕込みで、愛情込めてつくった醤油を工場直売し  
ています。ぜひお試しください。
- 8 金大醤油(株) ☎0879-82-0459  
登録有形文化財  
8:00～17:00 ④不定休  
人気の「天然だし醤油」を中心に、醤油ベースの加工調味料を  
製造しさらに新商品を開発中です。通販可。
- 9 ヤマサン醤油(株) ☎0879-82-1014  
登録有形文化財 直売 飲食 不定休  
見学会 団体様は要予約 トイレ有  
9:00～17:00 ④日、祝祭日、盆、年末年始、土曜不定休  
小豆島で一番古いお醤油屋さん、こだわりのお醤油とオリブ  
の栽培加工。  
見学→小豆島と産業の歴史40分・工場案内30分・散策案内50分
- 10 坂下醤油(株) ☎0879-82-4386  
工場見学(要予約)  
トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
主力商品はミニ醤油とミニソース、おいしい再び込み醤油も  
おすすめですよ。

## 酒蔵

- 11 正金醤油(株) ☎0879-82-0625  
登録有形文化財 直売  
見学可(要予約) トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
第130年の「西諸味倉」は醤油の郷でも古い蔵です。  
国産大豆・小麦使用の長期熟成天然醸造醤油を製造。
- 12 盛田(株)小豆島工場 ☎0879-82-1221  
登録有形文化財 天然醸  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
伝統的な製法を生かしながら、時代に合わせた醤油づくりを  
続けています。
- 酒 小豆島酒造(株) ☎0879-61-2077  
売店・ギャラリー・カフェ  
見学可(要予約) 直売 トイレ有  
カフェ・ギャラリー: ④11:00～17:00(金・土は21:00まで) ④木曜日  
酒蔵: 9:00～17:00  
瀬戸の黄金米と小豆島の湧き水にこだわり、島で唯一の地酒を復活!  
カフェもゆっくりご利用ください。

## 佃煮工場①～⑧

- 1 小豆島食品(株) ☎0879-82-0627  
登録有形文化財 直売  
製造見学 要予約 トイレ有  
8:00～17:00 ④日、祝祭日、第2・4土曜日(1～3月は毎土曜日休)  
ヤマロク醤油を使って、直火で手づくり。素材にもこだわり、  
味と品質には自信があります。
- 2 (株)亜味撰 ☎0879-82-1265  
8:00～17:00 ④日、祝祭日、土曜不定期  
いつもおいしくしていたい。  
あらかるの心です。
- 3 島乃香(株) ☎0879-82-2262  
トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
人気商品の「のり佃煮」を中心に「島乃香」の調味料を中心に  
「島乃香」の調味料の料理レシピを提案中。
- 4 島じまん(株) ☎0879-82-4555  
直売 トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日  
人気商品の「のり佃煮」を中心に「島乃香」の調味料を中心に  
「島乃香」の調味料の料理レシピを提案中。
- 5 タケサンフーズ(株) ☎0879-82-1151  
見学可(要予約)  
直売 トイレ有  
8:00～17:00 ④土、日、祝祭日、正月、夏休み、秋祭り  
伝統とこだわりの素材で本物の佃煮を創りました。
- 6 7 つくだに屋さん岡田武市商店 ☎0879-82-2161  
見学可(要予約) 直売 トイレ有  
9:00～15:00 / 2号店 9:00～17:00  
④土、日、祝祭日 / 2号店 年中無休  
マスコミで話題の「産おじゃこ」づくしの佃煮が人気!
- 8 丸仲食品(有) ☎0879-82-0192  
直売 トイレ有  
8:00～17:00 ④不定期  
(電話でご確認ください)  
「伝統の味と心」を感じていただける佃煮を作り続けています。

## 素麺屋A～B

- A 創麺屋(株) ☎0879-82-5790  
体験・見学(要予約) 直売 トイレ有 吉野町 素麺 製造 見学  
ハシ掛け体験 11:00～12:00  
9:00～17:00 ④日、祝祭日  
手延そうめん、手のべ半生そうめん、うどん、そば、冷凍調理など。  
個人向け通販もしています。  
二十の種蒔村内お食事処「みさきの創麺屋」  
④0:00～④0:00 ④日、祝祭日
- B なかふん庵 中武商店 ☎0879-82-3669  
体験・見学・食事(要予約) 素麺づくり体験  
見学コース(10:00～14:00)  
直売 飲食 トイレ有  
10:00～17:00 ④月曜日(休日の場合は翌日)、年末・年始  
見て、ふれて、伝統を体験! 工場味わう生麺は格別。

## 売店・飲食店A～D

- B マルキン醤油記念館 ☎0879-82-0047  
資料館・売店  
登録有形文化財 トイレ有  
9:00～16:00 ④不定期  
築約百年の蔵を利用した醤油資料館。醤油ソフトが人気!
- C 佃煮販売処 京宝亭 ☎0879-82-1441  
登録有形文化財 土産店 トイレ有  
工場見学(要予約) 佃煮製造工程のビデオと  
工場見学  
8:30～17:00 ④12/27～30  
佃煮を試食(約30品目)しながらお買い物をお楽しみください。
- D タケサン記念館 一徳庵 ☎0879-82-1000  
土産店 醤油と佃煮の歴史のビデオとパネル展示  
トイレ有  
9:00～17:00 ④年中無休  
杉桶の天然蔵で育てた醤油と昆布、海苔をはじめて四季折々の  
素材をじっくり炊きあげた「つくだに」をどうぞ。

