

## 工場見学等受入企業

### ○企業概要

企業名	ハナマルキ株式会社
本社所在地	伊那市西箕輪 2701
事業内容	味噌の醸造・販売および加工食品の製造・販売
企業の紹介	当社の企業理念は「素材とモノづくりを大切にしていく。」 素材にこだわり、味噌作りの伝統的な技術と最新の科学技術とを組み合 わせて、環境に負担をかけず、高品質で安全なおいしい製品をお届けし たい。そんな想いで日々の製品造りに取り組んでいます。
ホームページ U R L	<a href="https://www.hanamaruki.co.jp/">https://www.hanamaruki.co.jp/</a>

### ○工場見学

対象者	学校（小学校、中学校、高校、大学等）、企業等の団体
受入人数	40名（1回当たり） ※20名を超える場合、2班に分かれて見学していただきます。
場 所	伊那市西箕輪 2701（名称：伊那工場）
見学内容	味噌ができる様子を、工場内を見学しながら映像を使ってご紹介しま す。工場見学後は、質問等にお答えします。
所要時間	120分
実施時期	平日（月～金曜日） 午前の部 10:00～12:00／午後の部 13:30～15:30 ※貸し切り対応となるため、早めにご相談・ご予約ください。
費 用	一人当たり 1,000円 ※学校の社会科見学は無料です。
予約方法	見学希望日の7日前までに、電話でご予約ください。 電話：0265-95-1260
お問合せ先	0265-95-1260（みそ作り体験館）
その他 特記事項	・工場見学は、団体のお客様のみとなります。 ・未就学児のお子様は、安全上の理由からご入場いただけません。

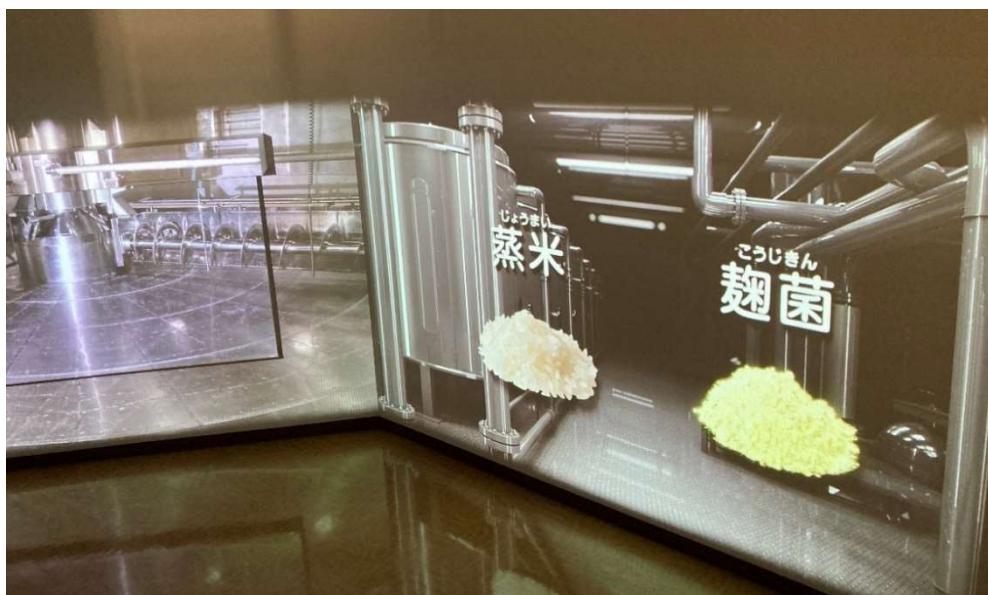
○製作体験

対象者	一般の方、学生（小学生、中学生、高校生、大学生等）
受入人数	20名（1回当り） ※20名を超える場合、2班に分かれさせていただきます。（最大40名）
場 所	伊那市西箕輪2701（名称：ハナマルキ みそ作り体験館）
体験内容	味噌作りに必要な材料と道具を使って、実際に味噌を仕込む作業を行います。（仕込んだ味噌は、専用発酵室で約3ヵ月熟成させた後、お手元に発送します。）
所要時間	120分
実施時期	月・水・金・土曜日（その他特別開館日あり） 午前の部 10:00～12:00／午後の部 13:30～15:30
費 用	3,500円～5,100円（人数による） ※味噌作りと工場見学がセットになります。 ※学校の社会科見学は無料です。
予約方法	以下のいずれかの方法で、製作体験希望日の60日前から7日前までにご予約ください。 ① 電 話：0265-95-1260 ② 当社サイト <a href="https://misotaiken.jp/">https://misotaiken.jp/</a>
お問合せ先	0265-95-1260（みそ作り体験館）
その他 特記事項	・未就学児のお子様は、安全上の理由からご入場いただけません。 ・大人14名以上で会場を貸し切りにすることができます。

○写真



伊那工場



みその製造工程



ハナマルキ みそ作り体験館



ハナマルキ みそ作り体験館 体験ルーム