

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 2 7 0 1 |
| 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、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 URL | https://www.hanamaruki.co.jp/ |

○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 2 7 0 1（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。 |

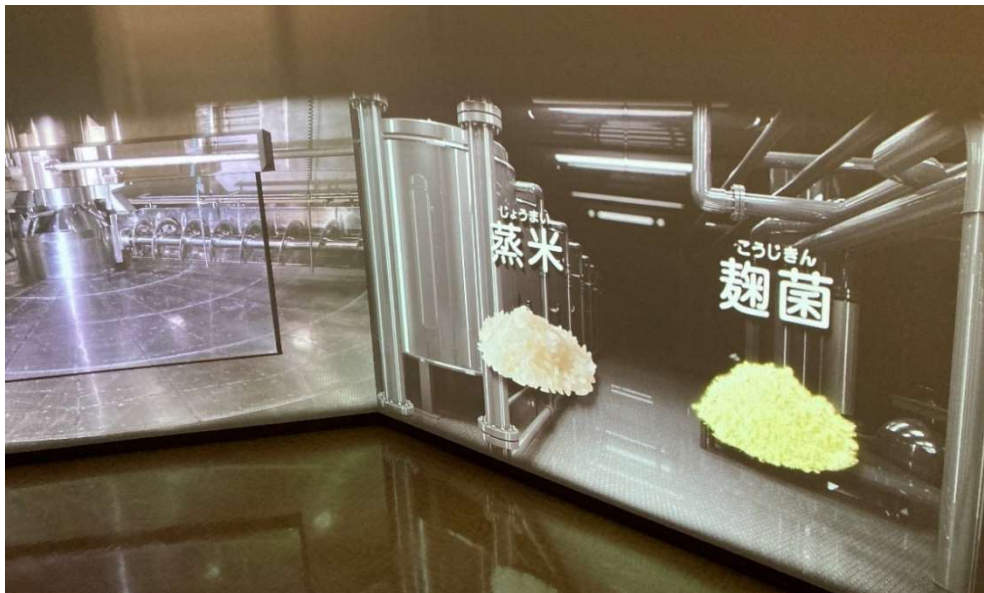
○製作体験

| | |
|-------------|---|
| 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 班に分かれていただきます。（最大 40 名） |
| 場 所 | 伊那市西箕輪 2 7 0 1（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 ヶ月熟成させた後、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 https://misotaiken.jp/ |
| 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