

マルキン醤油記念館



マルキン醤油の創業 80 年を記念して設立。国の登録有形文化財になっている蔵の中で、醤油の歴史、製造工程などが学べます。

- 所在地 小豆郡小豆島町苗羽甲 1850
アクセス 小豆島バス 坂手線 丸金前バス停下車すぐ
入場料 大人 210 円、小・中学生 100 円
休館日 10/15、12/28～1/1
(1 月 4 日～2 月末日までの平日は予約団体 10 名以上のみ受け入れ)
開館時間 9:00～16:30(7 月 20 日～8 月 31 日、10 月 16 日～11 月 30 日)
9:00～16:00(上記以外)
TEL 0879-82-0047
FAX 0879-82-6875

こうじ室の様子



こうじ室は、大豆、小麦、種こうじを混ぜ合わせたものをねかせ、こうじをつくるところです。室内は温度や湿度を自由に調節でき、こうじ菌が育ちやすいように工夫されています。