

見学の内容・おすすめポイント（九州）

熊本県

ホシサン株式会社（ホシサンカブシキガイシャ）

ここがポイント！



《見学の対象となる主な食品の種類》

味噌・醤油・加工調味料

《見学の内容・おすすめポイント》

毎日の食事のなかで欠かすことのできない味噌と醤油。

私たちホシサンでは、日本の食文化を支える調味料の素晴らしさを伝えるため、実際に体験できる工場見学を通して食育活動に取り組んでいます。

ホシサンの品質管理のプロや現場の職人さんと共に、味噌・醤油の作り方講座や実際に工場内に入って製造ラインを観察することができます。

《対応状況》

★参加費は無料です。

★完全予約制となっております。予約集中月：10月～11月は予約が大変混みます。

（先着順ですので、お早めにご予約下さい。）

工場見学の詳細は、以下のホームページをご覧ください。

<http://www.hoshisan.co.jp/factory/>

《アクセス》

住所：熊本県熊本市北区龍田弓削1-2-28

電話：096-338-1100

<http://www.hoshisan.co.jp/corporate/outline/detail.php>