

見学の内容・おすすめポイント（九州）

鹿児島県

キンコー醤油株式会社（キンコーショウユカブシキガイシャ）

《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》

全国でも数少ない「もろみ」からの醤油造りを行なっています。
他の醤油屋では見られない「圧搾」という醤油を絞る工程を見ることができます。



《対応状況》

6月～8月中旬、11月～12月は繁忙期の為、見学不可
新型コロナの感染状況によっては見学不可となります。

《アクセス》

JR谷山駅から車で約10分

JR鹿児島中央駅から車で約30分

