

大野醤油工場見学ツアー

大野では、長い間にわたり醤油製造が行われてきた。この地区で生産された醤油は、甘味と塩味のバランスのよさで知られている。

ヤマト糀パークには、工場、ショップ、レストランと博物館がある。訪問者たちは、かつての工場を巡り、伝統的な製造方法や道具、そして醤油が発酵されていた樽も見学できる。醤油味のアイスクリーム、または発酵食品に特化したランチを試してみると良いだろう。

この地区のもう一つの醤油会社である直源は、工場見学ツアーを行っている。直源は、カフェとショップを運営し、サラダドレッシング、煎餅、キャンディーなど醤油で作られた様々な食品を販売している。