

見て！触れて！楽しく学ぼう！

今治市

西条市

新居浜市



工場見学へ行こう！

子どもだけでなく、大人もハマる工場見学。今回は夏休みに家族と、友達と行きたくなる工場見学を紹介します。



見学終了後、お客様へのお土産もご用意しております。ぜひ一度お試しください。

工場見学MENU

- 【宮殿コース】約1時間15分
- ★ハム研究工場見学(15分)→KO宮殿工場見学(60分)
- 【食文化博物館コース】約3時間30分
- ★KO宮殿工場見学(60分)→社員食堂にて昼食
- ハム研究工場見学(15分)→世界食文化博物館
- 日本食研歴史館見学(75分)

見学家内係
施設管理部 松葉さん



日本食研食文化博物館 (今治市)

食文化の最前線

「焼肉のたれ」でおなじみの日本食研KO宮殿工場。オーストリアにあるベルベデーレ宮殿をモチーフに建てられた工場の中では、日本食研のブレンド調味料の製造ラインを見学できます。世界の食文化に関する展示物や、ハム研究工場の見学なども盛りだくさん。



▲ロイヤルダイニングルーム
世界の食文化の様子を、多彩な展示物とともにご紹介。

DATA 日本食研食文化博物館

TEL.0898-47-2281 ※前日までに電話にて要予約
【住所】今治市富田新港1丁目3【見学日】平日10:30～/11:00～/14:00～(休館日:土・日・祝・その他休業日)お盆休み:8月13日～8月17日【料金】大人1,000円、小中高生600円、小学生未満無料【見学催行人数】1～50名ほど【URL】<http://www.nihonshokken.co.jp/enjoy/>

伯方の塩 大三島工場 (今治市)

お一人様から見学できる！

「伯方の塩」の製造工程を見学できる。映像・展示物でも塩の事を紹介。「伯方の塩」が誕生するきっかけとなった「流下式枝条架併用塩田」も見学可能。工場内はバリアフリーで車いすの方も安心。売店では限定品やグッズなどの販売も！



▲伯方の塩ソフトクリームと塩コーヒー
伯方の塩ソフトクリームは甘さが引き立ちおいしい！



▲再現した、流下式枝条架併用塩田

◀夏の思い出作りに「My塩」づくり体験。
つくった塩は持ち帰ることができます！

DATA 伯方塩業株式会社 大三島工場

TEL.0897-82-0660【住所】今治市大三島町台32【見学日】年末年始(12/28～1/7)盆休み(8/13～8/17)地方祭などが定休日で、それ以外は見学可能。※定期点検などにより休業している場合あり。9時～16時まで(受付は15時半まで)【料金】無料【見学催行人数】1名～【URL】<http://www.hakatanoshio.co.jp/factory/>
※見学カレンダーにてご確認ください。



工場見学MENU

- 塩づくり体験(約40分)
- 期間▶8/31(月)まで※盆休み除く
- 時間▶9:30～、10:30～、14:00～15:00～
- 料金▶無料 定員▶1回につき20名
- 予約▶要予約 条件▶小学生以上
- 【問】TEL.0897-82-0660



工場案内班
中村さん

伯方の塩 は伯方塩業株式会社の登録商標です。

海の恵み にがりを残した 伯方の塩®

伯方の塩 海産物の天然由来成分を配合した
塩・ミネラル

伯方の塩 海産物の天然由来成分を配合した
塩・ミネラル

伯方の塩 海産物の天然由来成分を配合した
塩・ミネラル

フルール・ド・セル 伯方の塩(粗塩) 伯方の塩・焼塩

伯方の塩は、自然の風と太陽熱で蒸発結晶させたメキシコまたはオーストラリアの天日塩田塩を日本の海水で溶かして原料とし、CO₂の排出を少なくしています。

伯方塩業株式会社 大三島工場