

うおぬま Biz 通信 No. 37

地域の元気は
地域産業から

特別企画

水の郷 雪のくにフードタウン特集 Vol.1



魚沼醸造 株式会社

2019年3月に水の郷工業団地で操業を開始した魚沼醸造株式会社さんを紹介しします。ここでは米糀や糀甘酒などの糀製品がつくられています。また、工場だけではなく、一般のお客様が見学できるエリアやカフェ、ワークショップ、発酵食品について学べる体験型施設になっています。

魚沼 糀サロン UONUMA KOJI SALON



工場直送の「糀甘酒」や糀甘酒の
入った「ソフトクリーム」などが
楽しめるカフェ、発酵食品をテ
ーマにしたライブラリーなど、素
敵な空間が広がっています!!



「魚沼 糀サロン」スタッフのおふたり

米糀工場見学 [要予約]

シアタールーム

7.1ch サラウンドシステム
の音響と、大迫力の映像で、
越後三山の壮大な自然と、
魚沼の地に暮らす方々をご
覧ください!!



米糀がつくられる過程を
見学することができます。
2日間で約20トンの米糀
を製造することができる
円盤型製麹装置は業界で
最大クラス。必見です!!



INFORMATION

魚沼市十日町 1791-10 (水の郷工業団地内)
営業時間 10:00 ~ 16:00 ※毎週水曜休館日
「米糀工場見学」は予約制
工場見学等受付専用ダイヤル 0120-060-070 (9:00-17:00 [年末年始を除く])

※令和3年8月31日現在、新型コロナウイルス感染症拡散防止のため「米糀工場見学」は中止しています。「魚沼糀サロン」は通常営業しています。



魚沼産コシヒカリを使用した
「糀甘酒」と、その甘酒を濃縮した「糀
みつ」が公式オンラインショップで
販売されています。

