

「『小田商店』天然醸造の味噌たまり蔵見学」

合名会社小田商店



伝統の醸造に触れる！

小田商店の味噌は、蔵付き菌の力を借りて自然の温度で作る無添加の天然醸造。この、昔ながらの「伝統醸造法」のほか、薄暗い蔵の中に重厚な存在感で並ぶ秋田杉の木桶についてもご紹介します。蔵に漂う醸造の香りに包まれながら、伝統の醸造に触れてみませんか？

ここがポイント！

- ・高さ2メートル以上もある秋田杉の木桶が並ぶ味噌たまり蔵をご見学！
- ・“伝統の味”のお土産付！！



※画像はイメージです

