

『小田商店』天然醸造の味噌たまり蔵見学」

実施会社・施設 URL	おだしょうてん 合名会社小田商店 https://odashouten.stores.jp/		住所・ アクセス	豊橋市横須賀町元屋敷1番地 豊橋駅から車で約10分	
設定期間	通年（2025年4月～2026年3月）		設定除外日	土日祝、7～9月、年末年始	
受入可能開始時間	10:00～11:30 / 13:00～14:30	所要時間	30～60分	手仕舞日	3週間前
利用人数条件	2名～40名		バス駐車場	有（マイクロバス1台 / 事前予約要）	
一般団体	○	教育旅行	○	インバウンド	△ 要相談
多言語ツール	無	多言語スタッフ	無	日本語ガイド同行条件	同行必須
プラン内容	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いたします。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？				
料金（税込）	おひとり 500円	精算方法	現地支払い	販売手数料	-
料金に含まれるもの	お土産代		取消料	-	
その他（注意事項等）	<ul style="list-style-type: none"> ・当プランについてお問合せの際は、豊橋観光コンベンション協会から紹介のプランを希望とお申し付けください。 ・当日の製造工程により、ご見学内容は異なります。 ・仕込み時期などの繁忙期には、ご見学をお断りする場合があります。 ・マイクロバス以外のバスでお越しになる場合はお問合せください。 				
問合せ先	合名会社小田商店 TEL：0532-31-8529 ※受付時間：8時～17時				更新日 2025/7/2