

「『平松食品』工場見学」

株式会社平松食品 御津工場



先人より受け継がれた伝統の技法

日本の伝統的な保存食のひとつであるつくだ煮。平松食品では、創業時から守る伝統の技法と、現代に必要な安全基準を組み合わせ、3日間じっくり時間をかけて丁寧に仕上げています。

工場見学では実際に工場内部をご覧いただき、伝統の魚煮籠（竹籠）での釜炊きや仕上げの様子など、ひとつひとつに細やかを心配りする伝統の技を間近にご覧いただけます。

ここがポイント！

- ・工場内部でつくだ煮作りの全工程を間近に見ることができる！
- ・伝統技法で作られたお土産付！！
- ・工場から車で5分の工場直売店では、出来立てつくだ煮や甘露煮を豊富に取り揃えています。

