

# 会津 『食』の 工場見学会

日時

11月29日(金)

午後1時15分～午後5時

※お申込後、詳細な日程をお知らせいたします。

定員：20名 《参加無料》

締切：11月22日(金)

主催：会津若松商工会議所 醸造・食品製造部会

問合せ：会津若松商工会議所 経営サービス部 (増井)  
TEL 0242-27-1212/FAX 0242-27-1207

## 見学先

### 末廣酒造(株) 嘉永蔵

「訪ねて楽しい日本酒の蔵元」第1位に選ばれた、江戸時代から続く酒蔵。5つの蔵等を見学、こだわりのお酒の試飲もできる。



### 会津天宝醸造(株)

明治4年より、会津味噌を中心とした発酵食品を造り続けている。工場内は清潔を保つため様々な工夫がなされている。



### 会津製麺工業(有)

電子レンジで調理できるカレーそばなど、商品開発に力を注いでおり、スーパーでの販売のほか、通信販売、海外への輸出も行っている。見学後、乾麺の袋詰め体験を実施。



## 行程

※小型貸切バス使用

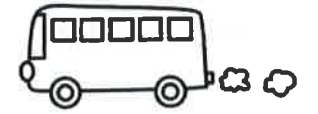
◇13:15 会津若松商工会議所出発

◇13:30～14:20 会津製麺工業(有)

電子レンジで調理できるカレーそばなど、商品開発に力を注いでおり、スーパーでの販売のほか、通信販売、海外への輸出も行っている。見学後、乾麺の計量、袋詰め体験を実施。

◇14:35～15:25 会津天宝醸造(株)

明治4年より、会津味噌を中心とした発酵食品を造り続けている。工場内は清潔を保つため様々な工夫がなされている。



◇15:40～16:30 末廣酒造(株) 嘉永蔵

「訪ねて楽しい日本酒の蔵元」第1位に選ばれた、江戸時代から続く酒蔵。蔵と資料館、古酒蔵、展示室などを回り、製造過程を酒造りの歴史を交え見学できる。こだわりのお酒の試飲も有り。

◇16:45 会津若松商工会議所到着予定

当所醸造・食品製造部会(下平剛部会長)は、11月29日、部会員事業所の技術や取組を知ってもらうとともに、「会津の食」に関する理解を更に深めることを目的に、「食」をテーマとした工場見学会を今回初めて実施した。はじめに、会津製麺工業(有)において、自家製の挽きたてそば粉を使い乾麺が出来上がるまでの機械や製造過程を見学。工場内見学後は、松枝岐きそば200gを計量し、袋詰め、袋とじの体験を行った。続いて、会津天宝醸造(株)では、会津味噌を中心とした発酵食品の製造工程等の見学の

### 「食」の工場見学会開催

醸造・食品製造部会

後、企業概要や工場内の清潔を保つための様々な工夫について説明があった。最後に、末廣酒造(株)嘉永蔵の蔵と資料館、古酒蔵、展示室などを回り、製造過程を酒造りの歴史を交え見学し、こだわりのお酒の試飲も行った。参加者は、地元企業の伝統の味を生み出す設備や衛生管理について興味深く見学して



乾麺の自動袋詰め見学する参加者