

八丁味噌の魅力を 大切なあなたに！

本物の文化を学ぶ
特別な体験

一般社団法人

愛知インバウンド協会



八丁味噌とは

- 岡崎城から西に八丁に所在する岡崎市八丁町（旧八丁村）で、江戸時代初期から作られる味噌
- 大豆と塩、水のみを使い、木桶で、「二夏二冬」天然の環境で丁寧に醸造
- 濃厚なコクと独特の酸味、渋み、苦みが特徴で、和食・フレンチ等の煮込み料理に最適



秘蔵の八丁味噌蔵を見学

- 八丁味噌は乳酸菌や麹菌等有用菌類で発酵します
- 味噌蔵は他の菌が混入しないように、細心の注意を払って管理しています。
- 秘蔵の味噌蔵は一般公開していません。



和ろうそくの光で瞑想

- 日本で最も歴史のある岡崎市の和ろうそく
- 風に強いので、屋外での使用でも安定の光
- 強い光と穏やかなゆらめきが、瞑想に最適な空間を演出



八丁味噌フレンチと日本酒のマリアージュ

- 八丁味噌は、旨味とコクが料理に重厚感と深みを与え、フレンチとの相性が良好です
- 日本の調味料はフランスのレストランで隠し味として使われており、八丁味噌もよく合います
- 八丁味噌フレンチと日本酒の良好なマリアージュ(素晴らしい相性)をご堪能ください



特別プログラム詳細

・内容:

- ①八丁味噌スナックとウェルカムスパークリング日本酒で歓迎
- ②浅井社長直伝で、まるや八丁味噌の歴史と文化を紹介
- ③まるや八丁味噌の秘蔵蔵を社長自らの案内で見学
- ④まるや八丁味噌を使ったフレンチの調理実習
- ⑤味噌蔵中庭で和ろうそくの炎の揺らぎで禅
- ⑥八丁味噌フレンチと特選日本酒のディナー

・時 間:5時間

・定 員:最大12名、最小2名

・価 格:1名18万円(英語ガイド付き、税込)



訪問先、連絡先

- ・ 訪問先 まるや八丁味噌

愛知県岡崎市八丁町52番地

電話: 0564-23-0172

- ・ 連絡先 (一社)愛知インバウンド協会

URL <https://inbound.aichi.jp/>

Mail info@inbound.aichi.jp

電話: 052-930-5778



スケジュール

- 17:00 まるや八丁味噌で皆様をお迎え
特製八丁味噌スナックとウェルカムスパークリング日本酒で歓迎
浅井社長直伝による、まるや八丁味噌の歴史と文化を紹介
- 17:40 まるや秘蔵の味噌蔵を案内
- 18:00 八丁味噌フレンチの調理実習
- 18:40 和ろうそくの炎のゆらぎで禅
- 19:00 ディナータイム
八丁味噌フレンチと特選日本酒のマリアージュを体験
- 22:00 おひらき

