

10月22日 シルバー講座県外研修行程表

馬淵コミュニティセンター
8:30 出発

白だし工場見学・研修
ありがとうの里
11:15~12:00



回転鮓 魚太郎 半田店
昼食 12:20~13:10



見学では、仕込み、瓶詰めなど、白しょうゆ・白だしができるまでの工程や、カツオ・昆布・しいたけなどのこだわりの原料を見ることができ、七福醸造の社訓「誠意と奉仕」の想いを「ありがとう」の文字で書き記した醤油仕込みのタンクや、創業当時使われていた大きな木樽が見れるなど、楽しくわかりやすく説明してくれます。また、見学後には、白だしを使った料理の試食も体験。工場の奥には、白だしを試食できる直売所も併設されているので、好みや料理に合ったダシの素を買うことができます。出迎えてくれる社員の皆様の明るい挨拶や笑顔と共に、こだわりを持った製品造りの現場をぜひ体感してみてください。

和食のお食事を
楽しみましょう



午後から

国盛酒の文化館
13:20 ~14:05

JA あいち知多直売所
げんきの郷でお買い物
14:40~15:30

馬淵コミュニティセンター
17:30 帰着予定



幾度の時代を超えて
酒造りを行ってきた空間
で、日本酒の文化と知
多酒の歴史をたどる。



全国最大級の農畜産
物直売所！
野菜＆果物＆花＆魚と
旬の地元食材が充実。
知多半島を代表する食
の拠点です！

お疲れ様でした！！