

# 見よう！食べよう！ 味噌・醤油。



見学時間  
 昼 11:30~14:00  
 夕 15:00~17:00  
 上記時間でお食事ください ※月曜定休

お食事代  
 1人 **1,500円**

見学料含む・蔵見学 約30分

※「千の花」で食事できれば、  
 蔵見学のお申し込みは当日でも可能。  
 1名~10名まで。



## 日本を代表する調味料“味噌・醤油”。 野菜たっぷりの郷土料理とともに！



国田屋醸造

蔵カフェ 千の花

毎日、郷土料理「ざくざく」が食べられます！

### 「国田屋醸造・蔵カフェ千の花」

江戸末期より続く「味噌・醤油作り」の蔵元です。  
日本の伝統的な建築物「蔵」を改装したカフェで味わう  
二本松の郷土料理が人気です。

〒964-0902 福島県二本松市竹田2-30  
JR 二本松駅よりタクシー約15分・駐車場完備

<http://kunitaya.jp>

お申し込み  
お問い合わせ

にほんまつ観光協会 | ☎0243-24-5085 営業時間 9:00~17:00  
国田屋醸造 | ☎0243-22-0108 | 蔵カフェ千の花 | ☎0243-24-7018



# 二本松の郷土料理とみそ蔵見学

## ① 「蔵カフェ 千の花」でお食事をどうぞ。



まずは、国田屋の敷地内にある蔵を改装したカフェにお越しください。



下記のランチセットメニューの中から、好きなものをお選びいただけます。



これがウワサの  
“ざくざく”

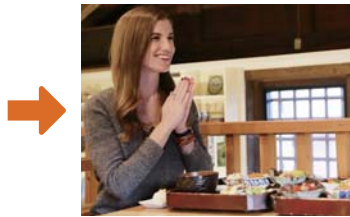
どのセットも「ざくざく」ミニスイーツ・ドリンクが付いて、**1,500円**です！

- おにぎりセット
- おんせん卵かけご飯セット
- タイカレーセット

「ざくざく」は、野菜を中心としたたくさんの具材を“ざくざく”と、さいの目に切って作られる伝統的な汁物です。冠婚葬祭など特別なときに食べられています。



お食事前に、メニューの説明をさせていただきます。



それでは郷土料理を味わいましょう。「いただきます！」



自家製のみそやしょうゆを使った、さまざまな料理をご堪能ください。



二本松の郷土料理“ざくざく”は、お口に合いましたか？

## ② お食事の後、みそ蔵や別棟にある「国田屋」の店舗などをご案内します。



「糀作り」、「味噌作り」などがあれば、作業の見学が可能です。



外国にはない、なかなか見る機会のない、みそ作りの現場をお楽しみください。



創業1777年、伝統の味を今に受け継いでいます。



見学終了後、国田屋の店舗で「みそ」の味見をしてください。

「蔵カフェ 千の花」には、お食事以外のドリンクメニュー、コーヒー等はもちろん、糀で作ったとても身体にいい「甘酒・アルコール分無し」などもございます。どうぞ、お気軽にお立ち寄りください。

