

？むしろ麴しょうゆはどうやって出来るの？

## かめびし見学コース (約70分) お一人様310円 (税込)

DVD 鑑賞 (15分)

もろみ蔵案内 (15分)

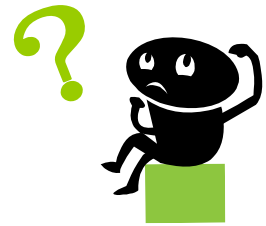
流政之ワールド案内 (10分)

川島猛ワールド案内 (10分)

各種醤油のきき味 (20分)

要予約(3名様以上)

※当日でもお見せ出来る  
場合もありますので、お気  
軽にお問い合わせ下さい



★世界でオンリーワンのマイしょうゆ作りをご希望の方は、513円(税込)でお持ちかえり出来ます★



〈もろみ蔵〉

〈流ワールド〉



〈川島ワールド〉

### 流ワールドとは

世界的に著名な彫刻家 流政之氏 による、古民家を現代にマッチさせた全国第一号と称せられる。江戸時代より続いた建物を、現代における生活様式にマッチさせつつ、その佇まいを損なわない工夫が随所になされている。それは、明治に初めて西洋文化を取り入れた先人の様々な工夫と相通ずるものがある。日本古来文化の象徴ともいえる京都を熟知した流氏の空間芸術の中でも傑作とも云える。

### 川島ワールドとは

川島猛氏は長年ニューヨークに在住し、同郷の猪熊弦一郎氏の影響を受けつつ、独自のモダンアートの世界を形造っている個性的な作家。150年を経た土蔵を、彼の作品のひとつとして取り組んでいただいた。古い伝統的な空間に、彼独自のモダンな雰囲気はどう調和するのかがテーマ。個々の要素は、それぞれ個性的なものにも拘らず、何故か悠久の時を感じさせる空間となっている。



株式会社かめびし

〒769-2901 香川県東かがわ市引田 2174

URL <http://www.kamebishi.com> / E-mail [kamebish@kgw.enjoy.ne.jp](mailto:kamebish@kgw.enjoy.ne.jp)

フリーダイヤル 0120-1753-25 / FAX 番号 0879-33-6836

世界で1つだけの醤油を作ってみよう！

## MYしょうゆ作り体験 (約90分) お一人様800円 (税込)

DVD鑑賞 (15分)

↓  
もろみ蔵案内 (15分)

↓  
MYしょうゆ作り体験 (30分)

↓  
流政之ワールド案内 (10分)

↓  
川島猛ワールド案内 (10分)

↓  
各種醤油のきき味 (10分)

要予約



MYしょうゆ作り体験のみをご希望の方は、  
573円(税込)でお持ちかえり出来ます



〈もろみ蔵〉



オリジナル  
ラベルが作れ  
ます

〈MYしょうゆ作り体験〉

MYしょうゆ作り体験って何？

独自の製法「むしろ麴製法」で作りに上げられたこだわりの4種類の醤油（ニガリ入り淡口醤油、ニガリ入り濃口醤油、三年醸造醤油、減塩醤油）をブレンドしてMYしょうゆを作ります。MYしょうゆが作れる他、「むしろ麴製法」とは何なのかを知っていただけるDVDの鑑賞、築200年を超えるもろみ蔵の見学、各種醤油のきき味や、彫刻家・流政之氏の指導で作り上げられた流ワールド、現代アーティスト・川島猛氏が手掛けた川島ワールドもご覧いただけます。

 株式会社かめびし

〒769-2901 香川県東かがわ市引田 2174

URL <http://www.kamebishi.com> / E-mail [kamebish@kgw.enjoy.ne.jp](mailto:kamebish@kgw.enjoy.ne.jp)

フリーダイヤル 0120-1753-25 / FAX 番号 0879-33-6836

宝暦三年創業



# かめびし屋

## 体験!!

### マイしょうゆ作り体験

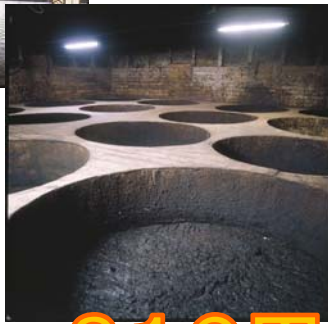


世界で一つしかない自分だけの醤油を作ってみませんか?



お一人様 **800円**  
3日前から3名様より受付

### 醤油蔵見学



お一人様 **310円**  
3日前から3名様より受付

### ピザ作り体験



本格  
ナポリ釜  
で



醤油テイストのピザを  
ご自分で作ってみませんか?

ピザ作り体験 1枚 **2,000円**  
料金は税・水代は別にお支払い下さい

## お食事!!

### 醤油ピザ



毎週 **土曜・日曜・(祝日)**  
(営業時間 10時~15時)  
ピザは1,200円~ ハーフ&ハーフも出来ます!



### お茶屋



かめびしのお醤油を  
使った焼きおにぎり  
みたらしだんご



もろみソフトクリームも是非!



### うどん屋



当店でしか味わえないもろみうどん  
是非ご賞味下さい!!

株式会社 かめびし

香川県東かがわ市引田2174

tel:0879-33-2555

fax:0879-33-6836

e-mail:kamebish@kgw.enjoy.ne.jp <http://kamebishi.com>

営業時間 10:00~17:00

▼車でのアクセス

▼JRでのアクセス

年末年始以外無休

高松自動車道「引田IC」を出て5分。

JR高松駅・徳島駅より、JR高徳線。引田駅下車。徒歩10分

