



모리타 아지노칸

【주소】常滑市小鈴谷脇浜10

【홈페이지】http://moritakk.com/know_enjoy/ajinoyakata/

* 공장 견학은 사전 예약제

야키모노산책길

常滑市觀光協会
(토코나메시관광협회)【홈페이지】<http://www.tokoname-kankou.net/>

MIZKAN MUSEUM

【주소】半田市中村町2-6

【홈페이지】<http://www.mizkan.co.jp/mim/>

* 견학은 사전 예약제



작성년도 : 2016년7월 실시일 : 2016년5월8일

편집담당자 : (국어문화과) 神田帆乃香
(역사문화과) 金澤里菜、齊藤衣代、田代紗英、
平坂優衣、増井利晃、森友里絵번역담당자 :
중국어 (간체자) 張 詹
중국어 (번체자) 劉宇哲 康忠華
한국어 김선일
포르투갈어 CIBOTTO, Mauricio스페인어 YUPANQUI, Diana
YAÑEZ, Alejandra지도작성인 : 服部亜由未
편집책임자 : 愛知県立大学日本文化学部 檀口浩造
조사협력 : 常滑市商工観光課、盛田株式会社、
MIZKAN MUSEUM

【모리타 아지노칸】

에도시대의 양조고(발효저장고)
맛있는 점심을 먹었습니다
일본 식문화를 소개 해 주셨습니다

【술 맛보기 (일본 술 시음)】

술이 좀 세지만 향도 맛도 최고!!



【나물밥 덴라쿠 정식】

명물 미소(된장)
곤약은 처음 느껴보는 식감
나물밥은 소금 간이 절묘!!

【미소발효저장고】

저장고에는 독특한 향이....

큰 나무통에 깊숙 놓았어요

엄청 무거워 보인다



TOKONAME

【술 저장고】

고풍스럽 방과 기계과 나란히

같은 건물에 있다니...!! 신기해!

발효(술,간장,된장) 제조법을

배웠습니다

배웠습니다

발효(술,간장,된장) 제조법을

배