

# 盛田

# 味の館

日本の食文化  
百七十年前の  
醸造蔵でふれてください

## 醸造

遠く江戸時代より今に伝わる  
百七十年前の醸造蔵——  
恵まれた自然環境に立地する  
盛田株式会社の小鈴谷工場で  
長い時の流れを経てきました。  
その重厚な雰囲気を充分生か  
した、盛田「味の館」は、酒、味  
噌、しょうゆづくりの製造プロ  
セスをビデオで紹介しております。

また、清酒ねのひの酒をはじめ  
味の館オリジナル商品の販売、  
団体での工場見学、それに、休  
憩していただけるスペースも  
整えました。盛田の豊かで深  
い味の、生きた食文化を感じて  
ください。

### 【お食事メニュー】



おでん



五平餅



木の芽田楽



菜めし田楽

● 定食  
菜めし田楽  
焼おにぎり定食  
(田楽・みそ汁)

● みそ料理  
木の芽田楽、おでん  
他に数種類

● その他  
たまりしょうゆソフトクリーム  
五平餅

ところ天(みそ風味)  
コーヒー、ジュース等々  
二品を用意しております。

割子弁当、味の館定食  
(週間前にご予約下さい)

morita ajinoyakata  
**盛田味の館**

開館時間 ■ 午前10時～午後4時

休館日 ■ 毎週火・水曜日・年末年始・盆休み

〒479-0807 愛知県常滑市小鈴谷字脇浜10番地

(問い合わせ先) TEL(0569)37-0733

<http://moritakk.com/>

盛田株式会社

本社 〒460-0008 名古屋市中区栄一丁目7番34号 TEL(052)229-1600  
工場 〒479-0807 愛知県常滑市小鈴谷字亀井戸21-1 TEL(0569)37-0511  
〒479-0807 愛知県常滑市小鈴谷字西ノ脇10番地の2 TEL(0569)37-0531



\* 2019年10月1日より、お食事メニューの内容が変わります。

# 知多半島へお出かけの際には 味のふる里「盛田 味の館」へぜひ お立ち寄りください

