

2019年11月18日

マルコメ株式会社

マルコメの糀甘酒を生産する「魚沼醸造」の工場見学者数が 開業から約8ヶ月で10,000人を達成しました。



マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)の糀甘酒を生産する「魚沼醸造」の工場見学が、3月5日の開業から約8ヶ月を経た11月14日(木)に10,000人を達成しました。

魚沼醸造の特徴

魚沼醸造は米糀や糀甘酒の生産だけでなく、発酵食品や魚沼に関する情報発信拠点としての機能も備えます。一般のお客様をお迎えする「魚沼 糀サロン」では工場直送の糀甘酒や糀甘酒のソフトクリームなどを楽しめるカフェや発酵をテーマにしたライブラリー、日常の食生活を豊かにするセレクトショップを配します。また、糀甘酒を楽しく学べるキッズコーナーや、環境にやさしい雪室の見学、糀甘酒を使った手作り石鹸のワークショップなどを開催しています。また、48名を収容するシアタールームを併設、工場の見学ルートでは世界最大級の蒸米(じょうまい)機や円盤型製麴(せいきく)装置などを見ることができます。

[公式サイト] <https://www.uonuma-jozo.co.jp/>

施設概要

名称	: 魚沼醸造株式会社
所在地	: 新潟県魚沼市十日町1791-10
敷地面積	: 40,024.39㎡
建築面積	: 7,667.26㎡
延床面積	: 10,436.57㎡
構造	: 鉄骨造2階建
生産品目	: 米糀、糀甘酒など
生産能力	: 年間約2,700t(乾燥米麴換算)
投資額	: 約83億円(土地、建物、製造設備を含む)
竣工日	: 2018年12月13日
開業日	: 2019年3月5日
電話番号	: 0120-060-070
アクセス	: JR浦佐駅より車で約10分

11月14日木曜日に工場見学10,000人を達成

開業から約8ヶ月となった11月14日(木)に、10,000人目のお客様として埼玉県入間市在住の疋田光一(ひきた こういち)さん・智恵子(ちえこ)さんを迎えました。疋田さんご夫妻には記念品として、魚沼醸造で生産している「プラス糀 糀甘酒」1年分を贈呈しました。

10,000人目の疋田光一様・智恵子様より

私(=光一さん)は埼玉県の小学校で働いてまして、今日は「埼玉県民の日」でお休みでした。思いがけず1万人目になるなんて、本当に良かったです！魚沼醸造は、のんさんの出ているテレビCMで知って、今回、行ってみようかとなりました。私たちはお米が好きで、魚沼ファン。毎年この時期、新米を買ったり食べたりするために、魚沼をはじめ新潟県内のいろいろな場所をまわっています。シアタールームで観た映像は(地元魚沼の)出演者の笑顔がとても素敵でした。水にこだわって、手間暇かけて、米作りをされているのだと改めて認識しました。工場案内の説明も丁寧で分かりやすかったです。(「魚沼 糀サロン」内で提供している)「工場直送の糀甘酒」は濃厚。砂糖を使っていないのにこんなに甘いなんて本当にすごいです。やっぱりこの水は素晴らしいですね。糀甘酒ソフトクリームもお米の味がしておいしいです。糀甘酒のイメージは「健康飲料」。(記念品の)1年分の糀甘酒は、周りの人たちに分けて、みんなで飲みます！



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)