

第8回 みそまつり参加者募集

令和7年7月2日

ヤマキ醸造株式会社

企画部 木谷佳恵

TEL: 0274-52-7000

FAX: 0274-52-7001

Mail: info3@yamaki-co.com

<開催日時>

2025年9月27日(土)

10時～16時00分(※直売店糴庵は、～17時まで営業)

<場所>

ヤマキ醸造 売店糴庵前(屋外) ※裏面の案内図参照(テント参加エリア)

<参加者募集期間>

2025年7月3日(木)～21日(月) ※定員になり次第締め切らせていただきます。

<みそまつり概要>

「みそまつり」は今年で7回目を迎えるヤマキ醸造が毎年秋に催している「みその祭典」です。味噌の美味しさを伝えること、アレンジを加え新しい味噌の使い方や魅力を知ってもらうことを目的としています。

また弊社の理念の一つでもある、お客様との「顔の見える関係」を築く為にも大切なふれあい交流の場として開催しています。この地域の自然の恩恵を受け私たちは安心して美味しい食品作りを続けることが出来ます。ご来場いただくお客様にこの地域の魅力を知ってもらう為にも、地元で活躍されている皆様にぜひ参加ご協力をお願い申し上げます。

<参考情報>

2024年 みそまつり来場者数：約700人 ※本年も 600～700人(1日)を想定しています

お客様：ヤマキ醸造の製品をご利用いただいている方、他に地元地域(神川町・上里・本庄尻玉・鬼石・藤岡・花園・長瀬エリア)の方のご来場を想定しています。

<参加要項>

・参加日時

ご参加いただける日時を参加申込書にご記入の上、下記までメールまたはFAXでご連絡ください。(参加時間に決まりはありませんが11時～14時頃が一番混み合うことが予想されます。)

・料金

参加料はかかりません。ワークショップや商品の販売も可能です。

・備品

テント・テーブル・イス等は必要に応じて各自ご用意いただけますようお願いいたします。

・ガス、電力

ガスボンベ、電力(発電機)のご用意は出来ませんのでご利用の場合にはご持参ください。

※ガス、電力を使用する場合には、消防署への届出が必要な為、事前にお知らせください。また火を扱う場合は消火器をご持参ください。(ガスコンロ・カセットコンロ・フライヤー等)

・食品の販売

食品を販売される場合には、出来る限り化学調味料など添加物の使用を控えたものでお願いします。また、1点「味噌」を使用した食品を取り入れていただけると幸いです。その場合、味噌はご提供しますので予めご連絡ください。

・物品の販売

特に制限はありませんが、この地域で作られたものや採れるものなど「地域性」を感じられるものを歓迎します。

<参加要項>

・搬入搬出

庭内には車での搬入ができません。第一駐車場からの搬入は9時45分までに完了していただくようお願いいたします。搬出の際は売店前テントのスタッフにお声掛けください。

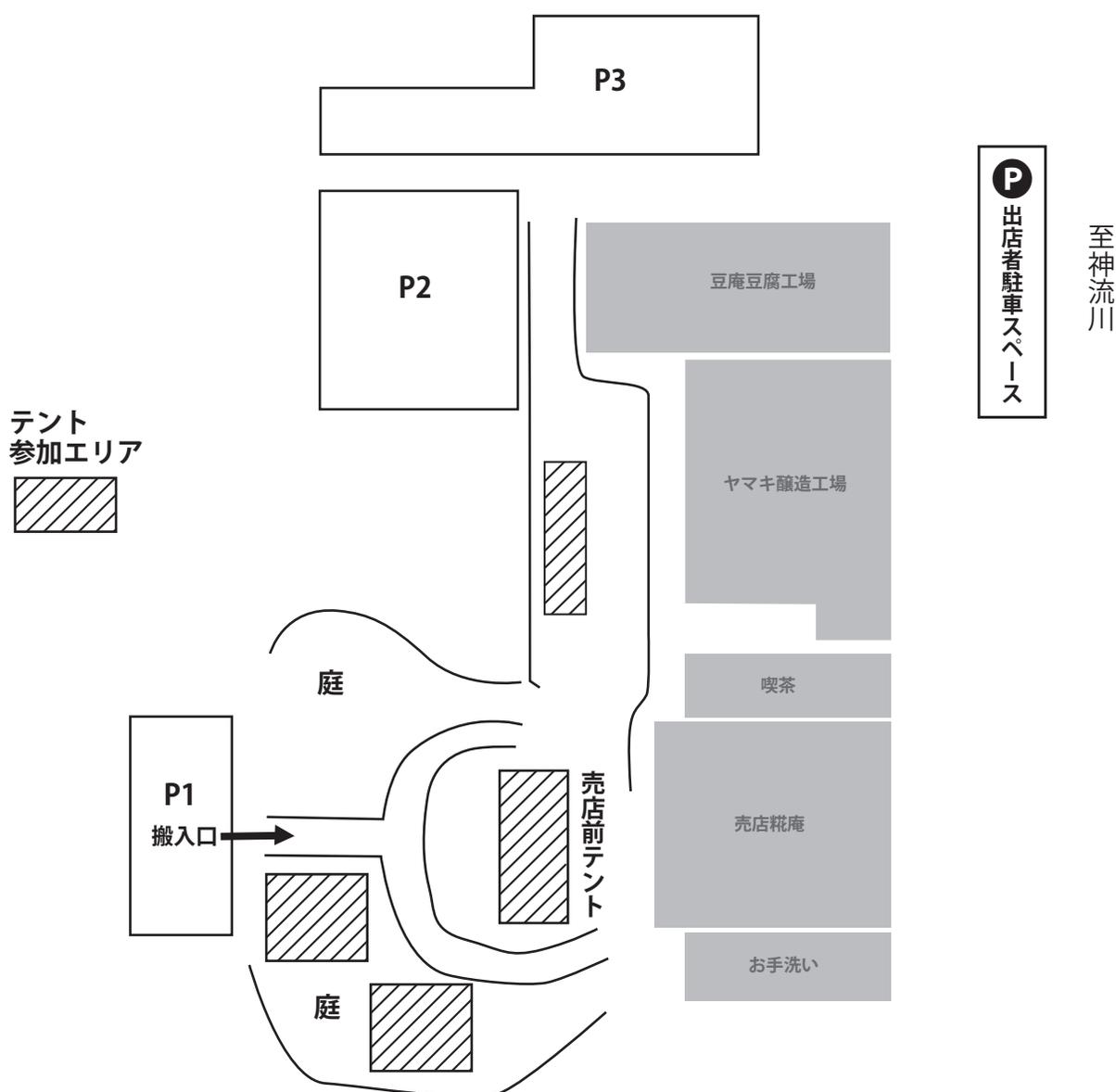
※車を使用しない搬入・搬出はこの限りではありません。

・駐車場

おまつり参加者の方には専用駐車場を1台分ご用意しておりますのでそちらをご利用ください(工場裏の川沿い駐車スペース)。 ※駐車場の用意が必要ない方は予めお知らせください。

・参加エリア

参加エリアは選べません。場所が変更となる場合もございます。



ご参加申込・お問合せはこちらまで

TEL 0274-52-7000 (平日 10時~17時) ✉ info3@yamaki-co.com

ヤマキ醸造(株) 企画: 木谷佳恵 / 高橋まで