

令和8年1月28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

## 第25回 御用蔵春まつり参加者募集

### <開催日時>

2026年4月11日(土)

10時～15時30分（※直売店糀庵は～16時まで営業）

### <場所>

ヤマキ醸造 醤油工場前通路(屋外)・前庭 ※別紙の案内図参照(テント参加エリア)

### <御用蔵春まつり概要>

平成元年にこの地にご縁があり移転してから「地元地域の皆様に当社のことやものづくりを知っていただきたい」という思いからはじめた春まつりは今年で25回目を迎えます。そんな当初の思いに立ち返り、初心に戻ってお客様をお迎えしたいと思っております。

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で美味しい食品作りを続けることが出来ています。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>

2025年 春まつり来場者数：約700人～

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・本庄児玉・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

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30分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、予めご連絡お願いします。  
また調理に火を使用する場合には消化器をご持参いただくようお願いします。

#### ・食品の販売

食品を販売される場合には、豆庵とうふを使ったコラボメニューを考案・販売していただけると嬉しいです。  
試作の段階からお豆腐は提供させていただきます。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。

#### ・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します。搬出の際は売店前テントまたは総合受付のスタッフにお声掛けください。

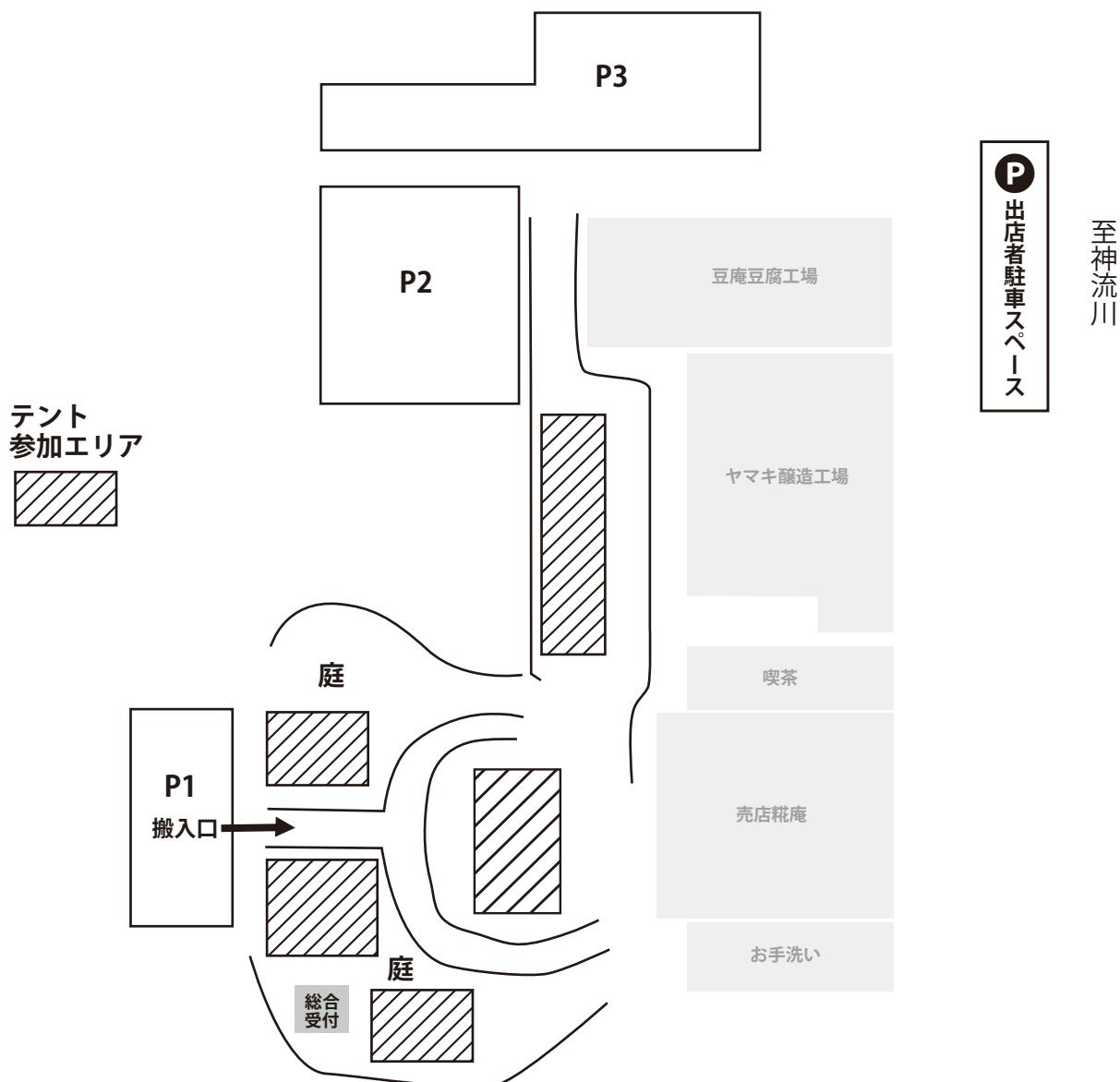
※車を使用しない搬入・搬出はこの限りではありません。

### ・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。

### ・スタンプラリーへのご協力

来場されたお客様に楽しんでいただきたく、スタンプラリーを企画しています。出店者の皆さまにも、こちらで用意したスタンプをお会計時に台紙(春まつりのチラシの一部)に押していただく予定です。ご協力よろしくお願ひいたします。



ご参加申込はこちらまで

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

ヤマキ醸造(株) 企画:木谷佳恵 / 高橋まで