

応募方法

HP

毎日放送ラジオのホームページ内「湯浅まちごと醤油博物館スタンプラリー」の応募フォームからお申込みください。

毎日放送ラジオホームページ

<https://www.mbs1179.com/yuasa/>



応募
お持ちしに
お持ちしに

抽選
200名様

ハガキ

「氏名」「住所」「年齢」「連絡先」「参加人数」を記入の上、ご応募下さい。(1グループ最大4名様まで)

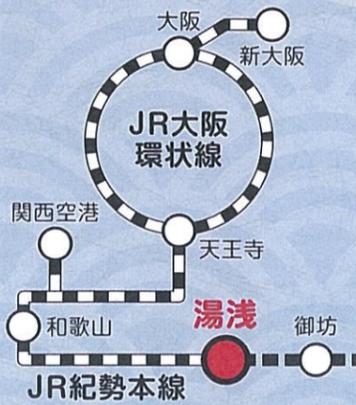
〒530-8304 毎日放送ラジオ
「湯浅まちごと醤油博物館スタンプラリー」係

申し込み締切日 **2018年6月15日(金)**
消印有効

お問い合わせ先 **06-6359-3615**
(平日10:00~17:00)



路線図



時刻表

JR時刻表 和歌山駅発

9:16	(JR紀勢本線 御坊行)
9:50	(JR紀勢本線 御坊行)
10:06	(JR特急くろしお3号 白浜行)
10:18	(JR紀勢本線 御坊行)
10:48	(JR紀勢本線 御坊行)



MBSラジオ presents 美味しい日本遺産

湯浅まちごと醤油博物館 スタンプラリー

開催
日程

2018年
6月24日(日)
雨天決行(荒天中止)

受付
時間

午前**10時00分**~
午前**11時30分**

集合
場所

駅前多目的広場
(JR湯浅駅から徒歩1分)
会場には駐車場はございません。必ず公共交通機関をご利用下さい。

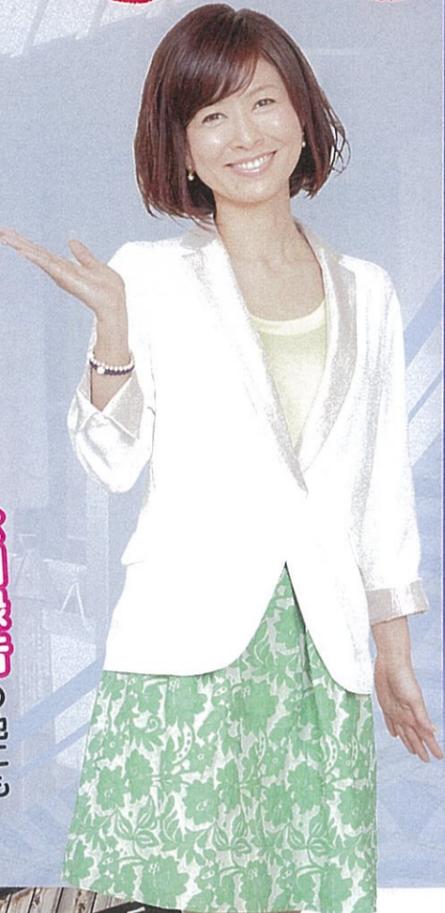
イベント

公開録音
時間:午後**1時00分**~午後**2時00分**
場所:湯浅町総合センター

参加費

無料 (但し、交通費は自己負担)

MBSパーソナリティーによる公開録音の他にも
参加者を対象にした抽選会など、イベントも盛りだくさん!



「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地



100年以上前の古い商家や町家が建ち並ぶ、「重要伝統的建造物群保存地区」を中心とした醤油醸造で栄えた町並みがよく残る湯浅町は、醤油発祥の地として、醸造文化の伝統を受け継ぎ、守り続けたことで、日本遺産の認定を受けました。そんな歴史ある湯浅町の町並みを歩いて体験できるのが「湯浅まちごと醤油博物館スタンプラリー」です。重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家、白壁の土蔵が建ち並ぶ通りや小路をスタンプを集めながら巡り、「見て、聴いて、触れて」湯浅の町を体験してみませんか?

毎日放送
松井愛アナウンサー

郵便はがき

5308304

毎日放送ラジオ
湯浅まちごと醤油博物館
スタンプラリー係

お名前(代表者)	年齢	歳
住所 〒		
電話番号	参加人数	人



湯浅まちごと 醤油博物館

THE SOY SAUCE MUSEUM
YUASA JAPAN

一〇〇年以上前の古い商家や町家が建ち並ぶ、「重要伝統的建造物群保存地区」を中心とした醤油醸造で栄えた町並みがよく残る湯浅町は、醤油発祥の地として、醸造文化の伝統を受け継ぎ、守り続けたことで、日本遺産の認定を受けました。

そんなまちの魅力在五感で体験できるのが「湯浅まちごと醤油博物館」です。「見て、聞いて、触れて、香りを楽しみ、そして味わって」五感で感じる観光体験が出来ます。

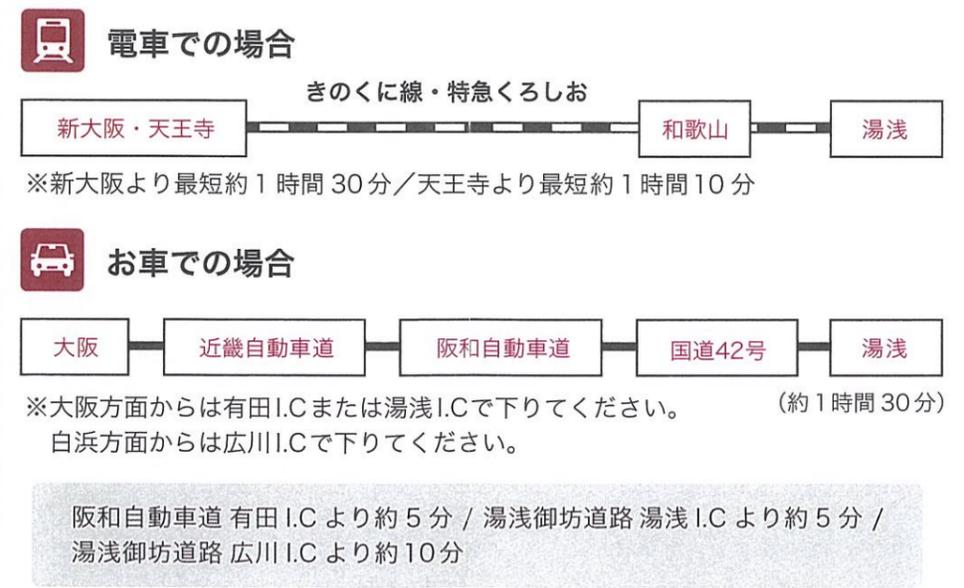
重厚な瓦葺の屋根と繊細な格子が印象的な町家、白壁の土蔵が建ち並ぶ通りや小路を巡り、手造り醤油が醸し出す文化や魅力を「焼く、煮る、塗る、混ぜる、そしてかける」など、世界に広がる醤油文化の魅力を五感で楽しんでください。

● 開館日時・休館日

	開館時間	休館日
巻之棟 湯浅美味いもん蔵	10:00 ~ 16:00	水曜日 (水曜日が祝日の場合はその翌日) 年末年始 (12月29日~1月3日) ※「参之棟にしぐら」は週末を中心に開館します。
貳之棟 岡正		
参之棟 にしぐら		
四之棟 角長職人蔵		
伍之棟 手造り醤油資料館		
六之棟 立石茶屋		

※和歌山県内の季節の食材を使用した御膳料理の「食べ歩き」を楽しめるチケットを販売しています。
(醤油味くらべ体験 700円 / 湯浅の手造り醤油の試食体験を予約販売 3,000円)
詳しくはホームページをご確認ください。

● アクセス

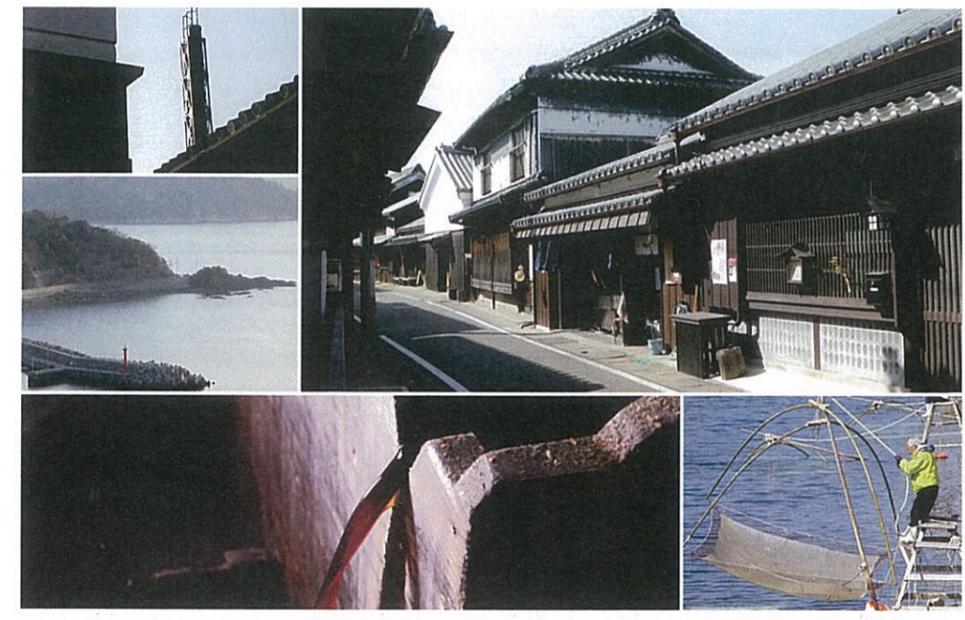


湯浅まちごと 醤油博物館

THE SOY SAUCE MUSEUM YUASA JAPAN



公式サイトでは各施設の詳細情報やフォトスポットの紹介を行っています。
<http://www.yuasa-for-yourtrip.com/>
公式 Instagram開設予定。湯浅町の魅力をお届けします！



醤油の香りに誘われて、美味しさと伝統を感じるまちへ

紀伊半島の西岸に位置し、波穏やかな入り江と美しい海岸線が続く湯浅町。その恵まれた地形から、いにしえの時代より港町として栄えてきました。この地で、醤油が生まれたのは中世の頃のこと。様々な商業や文化が発展してにぎわうまちなかで、「金山寺味噌」製造の過程に注目した職人の創意から、和食の味の決め手である醤油造りが始まりました。

醤油の醸造に関わった蔵や建物が残る町並みは「重要伝統的建造物群保存地区」に選定され、平成二九(二〇一七)年には醤油醸造の歴史と伝統が息づくまちとして「日本遺産」に認定されました。食が伝統として受け継がれている「美味しい日本遺産」とも言えるまちなかを歩いていると、今も昔と変わらない醤油造りの香りを感じられます。

風情ある町並み、湯浅町湯浅伝統的建造物群保存地区について

国から重要伝統的建造物群保存地区に選定された東西約四〇〇メートル/南北約二八〇メートルのエリアには、比較的広い「通り」とその間を迷路のように結ぶ「小路」に沿って建物が並んでいます。以前の醸造蔵などもそのまま残り、醤油醸造の伝統を感じられます。軒先に下げられた「幕板」や、さまざまな形状の格子、格子を漆喰で塗った「虫籠窓」など古い町家の表構えと、湯浅ならではの文化が融合した町並みが見どころです。