



2023年9月25日

報道関係者 各位

## 株式会社八天堂

### 【ハナマルキ×八天堂体験工房 みそ作り体験プログラムでコラボレーション】 体験型食のテーマパーク八天堂ビレッジ（広島）・八天堂きさらづ（千葉）で体験提携 ～ハナマルキ・液体塩こうじ使用のコラボメニューも期間限定提供～

みそ作り体験：2023年10・11月開催/コラボメニュー：八天堂ビレッジ 提供中、八天堂きさらづ 10月1日より

株式会社八天堂（本社：広島県三原市、代表取締役：森光孝雅、以下八天堂）は、体験型の食のテーマパークとして運営する八天堂ビレッジ（所在：広島県三原市）と、八天堂きさらづ（所在：千葉県木更津市）の体験工房で、味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡周一郎、以下、ハナマルキ）とコラボレーションした体験プログラム「みそ作り体験」を2023年10月・11月に開催いたします。

また、期間限定でハナマルキ・液体塩こうじ使用のコラボメニューを八天堂カフェリエ・八天堂カフェリエきさらづで提供いたします。



「みそ作り体験」（イメージ）ハナマルキ提供



「コラボメニュー」（イメージ）

### ハナマルキ×八天堂体験工房 みそ作り体験プログラム コラボレーション概要

#### 【食を通じた学びと体験を提供する「ハナマルキ」とのコラボレーション】

ハナマルキでは長野県伊那市の伊那工場で「みそ作り体験館」を運営しており、八天堂では八天堂ビレッジ・八天堂きさらづで「パン作り体験」や「工場見学」の体験プログラムを開催しています。食品を通じておいしさ、驚きと楽しさをお客様に広く知っていただくプログラムを提供する共通点から、今回、八天堂ビレッジ・八天堂きさらづで「みそ作り体験」はハナマルキ「みそ作り体験館」と提携し、ノウハウを引き継いだプログラムを、期間限定で実施する運びとなりました。「みそ作り体験館」の素材や什器類を使用し、体験レクチャーを受けた八天堂スタッフが、本場のプログラムを踏襲し開催いたします。

#### ・八天堂ビレッジ 八天堂カフェリエ 体験工房（広島県三原市本郷町善入寺用倉山 10064 番 190）

期間：10月1日(日)～11月30日(木)の平日開催

時間：1日3回 約70分 (①11:00～12:10、②12:30～13:40 ③14:00～15:10)1組最大4名×2組/回

#### ・八天堂カフェリエきさらづ 体験工房（千葉県木更津市かずさ鎌足2丁目2-22）

期間：10月1日(日)～11月30日(木)の毎週土・日曜日開催

時間：1日2回 約70分(①13:00～14:10、②15:00～16:10)1組最大4名×2組/回

料金共通：1組様：3,500円(税込) ※1組で約1.6kgのみそ作り。4名までご参加いただけます。

### ●体験内容

①みその基礎知識についてご説明 ②ハナマルキのご紹介映像 ③ みそ作り体験

### ●料金について

1 組様：3,500 円（税込）（皆さんで約 1,6kg のみそをお作りいただきます。）

※1 組 4 名までご参加いただけます。5 名で参加の場合、もう 1 組様分の予約をお願いいたします。

※小学生未満のお子様の体験は、要保護者同伴です。

※エプロンのご持参をお願いいたします。

### ● 完成したみそについて

そのままお持ち帰りいただきご自宅で保管、もしくは、ハナマルキの専用発酵室で 3 か月保管管理後宅配（送料別途）の 2 種類からお選びいただけます。

### ●ご予約について

・ 八天堂カフェリエ 体験工房

予約方法：じゃらん net、お電話にて、体験実施日の 3 日前まで予約受付（予約状況により、当日も可）

HP：<https://hattendo-village.jp/> 電話番号：0848-86-8622(水曜定休)

・ 八天堂カフェリエきさらづ 体験工房

予約方法：お電話にて、体験実施日の 3 日前まで予約可能（予約状況により、当日も可）

HP：<https://hattendo-kisarazu.jp/> 電話番号：0438-52-0810



「八天堂カフェリエ 外観」(イメージ)



「八天堂カフェリエきさらづ 外観」(イメージ)

### 【ハナマルキ みそ作り体験館について】

ハナマルキ創業 100 周年を記念して 2018 年 11 月 1 日に長野県伊那市の当社伊那工場内にオープン。中央アルプスと南アルプスに囲まれた風光明媚な場所に佇み、雪化粧をした山々のような白いフォルムが特徴で、未来型をイメージした建物は 2 階建てになっており、2 階の体験スペースでは、横 9 m、縦 3 m の窓から南アルプスの雄大な自然を眺望しながらみそ作りを体験することができます。

International Architecture Awards 2019、World Architecture Festival Awards 2018 ファイナリストや日本建築家協会優秀建築選 2018 優秀建築選など国内外の数々の建築・デザイン賞に入賞しており、全 7 件を受賞されています。



「ハナマルキ みそ作り体験館」(イメージ)

## ハナマルキ・液体塩こうじ使用のコラボメニューについて

ハナマルキ・液体塩こうじを使用したオリジナルメニューを八天堂ビレッジ（広島）、八天堂カフェリエきさらづ（千葉）にて期間限定で提供します。

### 【特別コラボメニュー①：神明鶏の包み焼きと彩り野菜のバーニャカウダ】

■販売店舗：八天堂カフェリエ（広島）

■単品：1,650円(税込) ドリンクセット：1,970円(税込)

■販売期間：2023年9月4日(月)～11月30日(木)

液体塩こうじに漬け込んだ"みはら神明鶏"で豚肉を包み込みじっくりと蒸し焼きに。しっとりジューシーなお肉と季節のお野菜をバーニャカウダソースにつけてお召し上がりいただきます。



「神明鶏の包み焼きと彩り野菜のバーニャカウダ」(イメージ)

### 【特別コラボメニュー②：コラボ de カフェリエライス -地鶏の塩こうじ漬け-】

■販売店舗：八天堂カフェリエきさらづ（千葉）

■単品：1,660円(税込) ドリンクセット：1,980円(税込)

■販売期間：2023年10月1日(日)～11月30日(木)

千葉県の地鶏(錦爽鳥)を液体塩こうじに漬け込み、柔らかくジューシーに仕上げ、彩り豊かな野菜と一緒に召し上がるボリューム満点のメニューに。ショウガドレッシングをかけて、ごはんと具材を混ぜてお召し上がりいただきます。カフェリエ人気のメニューに、塩こうじで程よく漬け込まれた錦爽鶏のジューシーさが加わった、食べ応えあるメニューに仕上げました。



「コラボ de カフェリエライス -地鶏の塩こうじ漬け-」(イメージ)

### 【特別コラボメニュー③：神明鶏の彩りパワーサラダ】

■販売店舗：天空カフェ&ファクトリー（広島）

■単品：1,600円(税込) ドリンクセット：1,900円(税込)

■販売期間：2023年9月4日(月)～11月30日(木)

"みはら神明鶏"を液体塩こうじに漬け込み、レモンペッパー風味に仕上げ、彩り豊かな野菜と神明鶏でボリューム満点のサラダに。

ナッツたっぷりのオリジナルドレッシングをかけてお召し上がりいただきます。神明鶏がジューシーで、サラダにそえてあるフランスパンラスクのザクザク食感もおすすです。3種のパンをお好みで串に差し、ソースやオイルにつけてお楽しみください。



「神明鶏の彩りパワーサラダ」(イメージ)

### 【特別コラボメニュー④：もちもち塩こうじドーナツとソフトクリーム】

■販売店舗：空の駅 オーチャード（広島）、八天堂カフェリエきさらづ（千葉）

■単品：500円(税込)

■販売期間：

空の駅 オーチャード 2023年9月4日(月)～11月30日(木)

八天堂カフェリエきさらづ 2023年10月1日(日)～11月30日(木)

液体塩こうじともち粉を使用したもちもち食感のドーナツ。八天堂監修のカスタードソフトともちもちドーナツの相性が抜群です。



「もちもち塩こうじドーナツとソフトクリーム」(イメージ)

## 八天堂ビレッジ・八天堂きさらづについて

■八天堂ビレッジ: 八天堂のくりむパンの製造拠点である広島空港そばで運営の「広島みはら臨空工場」に隣接し、「楽しく、あたたかく、サプライズ」をコンセプトに2016年にオープンした「体験型の食のテーマパーク」。地元・広島の食材を使ったお食事やお土産、サプライズな体験やみどころをお客様に楽しんでいただける施設です。カフェ・体験工房・ショップの複合施設である「八天堂カフェリエ」を皮切りに、2020年には「天空カフェ&ファクトリー」、「空の駅 オーチャード（運営：株式会社空・道・港）」をオープン。空港周辺における多彩なコンテンツ連携を目指し、地域活性化のモデルになるべく取り組んでいます。

■八天堂きさらづ: 八天堂のくりむパンの第二製造拠点である「八天堂きさらづ工場」に、広島の「八天堂ビレッジ」をモデル展開した施設として2023年4月に「八天堂カフェリエきさらづ」をオープン。スイーツやランチが楽しめる「カフェ」、気軽にパンづくりを体験できる「体験工房」、八天堂の商品や木更津市ならびに八天堂の本社がある広島県の産品をご用意した「ショップ」の複合施設です。

### 【会社概要】

名称	:	ハナマルキ株式会社
所在地	:	〒399-4501 長野県伊那市西箕輪 2701
代表取締役社長	:	花岡周一郎
事業内容	:	味噌醸造販売および加工食品製造販売
URL	:	<a href="https://www.hanamaruki.co.jp">https://www.hanamaruki.co.jp</a>

名称	:	株式会社八天堂
所在地	:	〒723-0051 広島県三原市宮浦 3 丁目 31-7
代表取締役	:	森光孝雅
事業内容	:	くりむパンを柱にした食品の製造・販売
URL	:	<a href="https://hattendo.jp/">https://hattendo.jp/</a>

※上記内容はリリース時点の情報であり、変更になる場合もございます。※写真はイメージです。

本件に関する報道各位からのお問合せ  
株式会社八天堂 広報ブランディング室 / 担当：藤井・伊藤  
TEL:0848-86-8611 FAX:0848-86-8633 MAIL:pr@hattendo.jp