



夏休み しょうゆ教室

きょうしつ

「しょうゆ」がどのようにして作られているか1日で学べます。
子供向けの教室です（保護者の方は同伴できません）。

日時

2017年8月22日火、8月23日水

集合：10時 終了（予定）：14時10分 昼食あり※

場所 | 集合・解散 / 鎌田醤油 本社蔵元直売所前駐車場
開催 / 鎌田醤油 本社工場、港工場
(本社:坂出市本町1-6-35 港工場:坂出市入船町2-1-59)

対象 | 香川県内にお住まいの小学3年生～6年生

参加人数 | 各日15人、先着順

参加料 | 200円

(当日集金致します)

持ち物 | 水筒、筆記用具



しょうゆは
なにから
できてるの？

どんな
しゅるい
があるの？



去年のしょうゆ教室の様子

当日スケジュール

10:00 集合	鎌田醤油本社蔵元直売所前駐車場に10:00までにお越しください。
10:10 しょうゆ教室	本社工場東館にて、しょうゆの原材料を触ったり、味比べをしながら学びます。
11:20 工場見学	会社の車で港工場に移動。しょうゆを紙パックに詰めている様子を見学します。(ヤギの「このはちゃん」とのふれあいもあります。)
12:20 昼食	本社にて、こちらで準備したお弁当をみんなで食べます。※アレルギー等ご心配のある方はお弁当をご持参ください。
13:10 まとめ	
14:10 解散予定	お迎えをされる保護者の方は、本社駐車場(集合場所)にお越しください。



どうやって
パックに
つめるの？



メエ～



ヤギのこのはちゃんとのふれあい

〈申し込み先〉

鎌田醤油株式会社

総務：電話(0877)46-0100 FAX：(0877)45-3500

メールアドレス：kodomom@kamada-soy.co.jp

裏面の申込用紙をご利用ください。

 鎌田醤油
KAMADA SOY SAUCE Since 1789

