

食

Food #15
発酵食品

醤油

area あきる野

普段の食卓でお馴染みの発酵食が注目を浴びています。あきる野には老舗蔵元があり、伝統的な製法を守り続けています。醤油と日本酒、日本の代表的な発酵食品をめぐる旅に。

あきる野 蔵元をめぐる 醸す旅

清流秋川など自然環境に恵まれたあきる野では、古くから発酵文化が育まれています。風土に根付いた伝統の逸品をご自宅でぜひ。

近藤醸造

「キッコーゴ」の屋号で知られる、都内唯一の醤油工場。明治41年(1908)の創業以来、代々伝わる木桶も使って醤油を醸造しています。直売所では醤油ジェラートも人気。工場見学は要予約。

042-595-1212 あきる野市山田733-1
○9:00～19:00(1～4月は～18:00)／無休

豆富八王子一丁庵 あきる野本店

地元あきる野の天然水を使用した、こだわりの豆腐を製造販売。豆本来の甘味と香りが感じられる逸品揃いです。

042-532-1028 あきる野市下代継25-3
○9:30～17:00(土・日曜、祝日は9:00～17:30)
／無休



中村酒造

清流秋川の流域で200年に渡って酒造りを続けている蔵元。代表する銘柄は「千代鶴」。伝統の酒造り用具を展示する資料館も併設しています。酒造の見学は要予約(平日のみ)。

042-558-0516(酒造り資料館)
あきる野市牛沼63 ○12:00～17:00／無休

武藏増戸駅

武藏引田駅

JR五日市線

五日市街道

近藤醸造

五日市街道

秋川駅

豆富八王子
一丁庵

睦橋通り

あきる野IC

N



INFORMATION

新宿駅からJR中央線快速高尾行きなどで36分、立川駅でJR青梅線に乗り換え12分、拝島駅からJR五日市線で11分、秋川駅下車