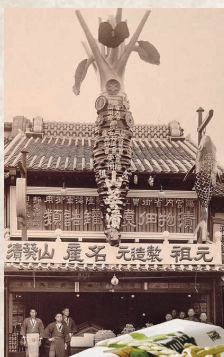


## 田丸屋のわさび漬

### わさびとともに140余年

明治8年(1875)初代望月寅吉が静岡市新通りに保存性が良く、お米をおいしく食べられる惣菜を作りたいの思いから佃煮と漬物の製造販売を始めます。そして、明治22年 東海道線の開通の波にのり、駅構内でわさび漬をかがり売りを始め、平樽という特徴あるパッケージとともに静岡みやげの地位を確立しました。更に、駅弁にわさび漬を添えて好評となり、大人気となったわさび漬は、全国に広がり名実共に名産品となりました。



わさびの出来る美しい環境をわさびと共にこれからも守り、わさび漬屋からわさびメーカーへ、外国の食文化にも負けない日本の原産のわさびを通じて新たな食のトレンドを生み出し発信することを目指しています。

## 田丸屋本店 STEP IN たまるや

〒421-0113 静岡市駿河区下川原5-34-20  
☎054(256)1188(代)  
FAX054-256-1100  
http://www.stepin-tamaruya.co.jp



工場見学 営業時間 9時～17時

STEP IN たまるや 営業時間 9時～19時



クックパッドで  
レシピ紹介中



### 周辺MAP

### 駐車場の ご案内

西 ← 至焼津  
東 → 至清水

STEP IN たまるや 田丸屋本店 静岡工場  
わさびの看板  
国道150号線(浜街道)  
※西進右折可  
駿河湾

バス5台

- 静岡駅より車で15分
- 静岡ICより車で5分
- 焼津ICよりR150経由で車で20分

### わさびが目印!

幅をきかせた  
大きな張りぼて 約5m

### 大型バス駐車場

大型バス駐車場完備ですので  
安心して駐車できます。

雨でも安心!!

バスが停まります!

反対車線からの右折可能です

### 静岡人気の観光地

- 1 浅間神社
- 2 駿府公園
- 3 登呂遺跡
- 4 日本平動物園
- 5 久能山東照宮
- 6 駿府匠宿
- 7 焼津魚センター
- 8 エスパルスドリームプラザ
- 9 三保の松原

## わさび漬 見る工場 STEP IN たまるや

来て 見て 新わさび体験



見学  
無料

年中  
無休

わさびでおいしいをもっと。

田丸屋本店



# 工場案内



STEP 1 わさびQ&A  
わさびの豆知識を掲載



STEP 2 田丸屋の歴史  
田丸屋の歴史を紹介

## わさび漬とは!?

刻んだワサビの茎や根を酒粕に漬け込んだ漬物です。田丸屋では、入荷した新鮮なワサビは、まず、茎、根ともに選別され、それぞれを細かく刻み、丁寧に水洗いをして、塩漬けにします。その後、塩漬けしたワサビと熟成させた酒粕、調味料を合わせ、漬け込んでおります。



## わさびが育まれる自然を体験 没入感に満ちた仮想空間!

湧水がせせらぐわさび田を、訪れたかのような没入感!



見る

STEP 3 工場見学  
ガラス越しに工場内を  
まるっとのぞける!

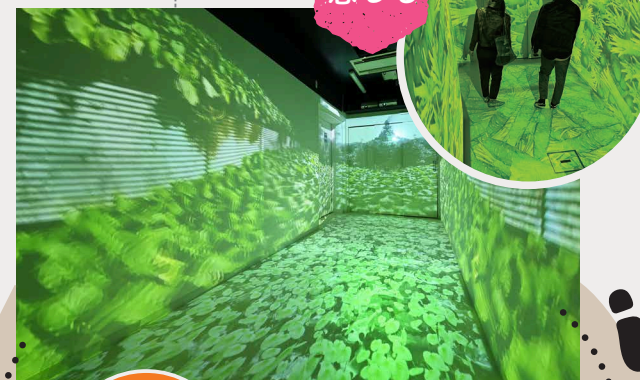


ボタンを  
押してみよう

STEP 4 辛み体験室  
わさびの辛みを全身で体感



感じる



STEP 5 わさび田体験室  
工場内で自然を感じる!



不思議な  
窓をのぞいてみると…?

聴く

STEP 6 永遠の溪流に育つわさび  
吊り灯籠の幻想空間

## 田丸屋の想いを込めた、 合わせ鏡のアート空間!

美しい自然の中でしか育成できないわさび。その自然を守り続ける  
意思と願いを込めた灯籠が美しく並びます。清らかな環境音と合わせ  
てご鑑賞ください。

# STEP IN たまるや おみやげ

わさび漬をはじめ、  
静岡の「おいしい」を揃えています!



金印 わさび漬  
こだわりの国産わさびを、芳醇な酒  
粕に漬け込んだ伝統の味



本わさび茶漬



わさびビーズ



WASABBO  
太陽と青空のわさび



## マルシェ野菜販売



その他 静岡土産を  
多数取り揃えています!



ソフトクリーム  
(わさび/ミックス/バニラ)  
ツン甘なわさびがたまらない!



※画像はイメージです ※季節によって入荷状況が異なります