

役員が選ぶ  
オススメ  
おみやげ



### 金笛しょうゆパーク

#### 木桶バウム甘酒

越生町の佐藤酒造の『越生梅林』の酒粕をバウム生地練りに練りこみました。

#### 再仕込生醤油

塩水の代わりに生揚醤油を使用し、再び仕込む「再仕込生醤油」

#### 川越しぼり

川越産の大豆と小麦を使用し、塩分と旨みが絶妙なバランス。

#### ソフトクリーム

ふわっと鼻に抜けるしょうゆの香りは、長期熟成している金笛だからこそ。



直売店  
限定



直売店  
限定



### 石川酒造

#### 多満自慢 りんご酸シリーズ

白ワインのような爽やかな酸味の新しい日本酒。

#### 多満自慢うめ酒

国産梅を100%使用した、日本酒の蔵人が仕込む梅酒です。

#### しぼりたてかめぐち

以前は蔵人しか味わうことができなかったしぼりたての生原酒。

#### 多摩の恵 ブルーベリーエール

副原料にブルーベリーを使用した爽やかな香りのクラフトビール。

蔵  
限定

期間  
限定



### サイボク

#### SAIBOKU×COEDO

コエドブルワリーとサイボクのコラボビール。サイボクキッチンでも！

#### ゴールデンポークもつ煮

新鮮で肉厚のもつを、オリジナル味噌でじっくりと煮込みました。

#### ホワイトウイナー

スモークをしていないので皮もやわらかく、ふんわりした食感が特徴。

#### スモークタン舌っぴん

柔らかな食感で、ロイッぱいにスモークの風味が広がる逸品。



こうよう会埼玉県支部  
Instagram

埼玉県支部の活動報告や  
行事情報等を発信しています。  
ぜひご覧ください。



・本行事で撮影した写真・動画は、こうよう会ホームページ、会報「浩洋」及び埼玉県支部Instagramに掲載される場合があります。  
・個人的に撮影をする場合及びSNS等で使用する場合は、必ずご本人(周りの方を含む)の許可をお取りください。

本日の緊急連絡先：LINEID=mmmauehara

こうよう会埼玉県支部  
第4回支部行事

# 醤油と酒

## 2つの蔵めぐり

昼食付きバスツアー

### 旅のしおり



2025年

行程  
(予定)

2月1日(土)



8:30 出発：川越

9:00 五千頭の龍が昇る聖天宮(車窓より見学)

9:30~10:30 金笛しょうゆパーク(工場見学)

休憩：狭山PA

11:30~14:30 石川酒造(酒蔵散歩と昼食)

休憩：狭山PA

15:30~16:30 サイボク(ショッピング)

17:00 解散：川越駅周辺

18:00 解散：大宮駅周辺

旅の  
あとは

今後の支部行事企画の参考にいたしますので、下のQRコードを読み込み、WEBアンケートへのご協力をお願いいたします。

WEBアンケート  
回答フォーム >>>

回答期限：  
2025年2月8日(土)

<https://forms.gle/8FH4n9xRUTDVf85G9>





# 五千頭の龍が昇る聖天宮

車窓より見学



Point!

聖天宮は、燕尾脊や藻井といった建築様式から、剪粘や龍柱といった装飾品まで、台湾の寺廟では一般的でも日本においてはほとんど見ることのできない稀少な建築物です。

## 1 燕尾脊の屋根

ツバメの尾のように反りあがっているような形状の屋根で、中国の福建のあたりや台湾などでみられる造形です。

## 2 屋根飾り

龍や鳳凰、麒麟などの屋根飾りの多くは、中国南部に発祥し台湾やベトナムなどに伝わる剪粘という伝統技術によって作られています。

聖天宮は台湾系道教の宮です。台湾人の康國典が、大病治療の記念として私財を投じ、台湾から多くの装飾品や調度品、宮大工を手配し、約15年かけて1995年に開宮しました。神託により、建立の地として台湾ではなく日本の坂戸市が選ばれました。

台湾では、ご利益があった際には感謝の気持ちを示すため、廟(小規模な道教の施設)を建てる風習があるそうです。

## 3 組物

組物とは、中国由来の伝統的な木造建築において屋根を支えるために柱頭に設ける部材の一群で、聖天宮では日本の建築では見られない木組みを見ることができます。



# 金笛しょうゆパーク

工場見学

寛政元年(1789年)、川越藩の穀倉地帯として栄え四方を川に囲まれ、豊かな自然に恵まれた川島の地で醤油づくりをはじめた笛木醤油。

現在は、和食・醗酵食文化の基本となる「醤油」の美味しさや楽しさ、金笛ならではのクラフトマンシップを伝えたいと、「金笛しょうゆパーク」を2019年に開業。以降、「木桶バウム工房」、「川越バウムLab.(ラボ)」をオープンし、人気スポットとなっています。

今回は「金笛しょうゆ楽校」に入学し、実際に大豆や麴などを見たり触れながら、醤油ができるまでを楽しく学びます。

## 1 木桶バウム工房

手づくりバウムクーヘンの工程を見学することができます。(時間により焼いていない場合もあります)

## 2 木桶フォトスポット

実際の仕込みに使われてきた木桶を展示。中に入って触れることもできます。



Point!

“食べる”“学ぶ”“買う”“遊ぶ”  
ことのできる  
醤油のテーマパーク



# 石川酒造

酒蔵散歩と昼食

日本酒とクラフトビールを醸造する石川酒造の創業は文久三年(1863)。できたてのお酒をその場で味わうことができます。

敷地内には国の登録有形文化財に指定された蔵をはじめ、お酒やビールとともにお食事を楽しめるイタリアンレストラン「福生のビール小屋」、和食「食道いし川」などがあり、映画やドラマのロケ地としても使用されています。

毎月開催される「感謝デー」では、地域ならではの食品・加工品などの販売や、季節により「たる酒量り売り」「限定ビール量り売り」「酒粕詰め放題」なども実施されます。

Point!

自由時間にじっくりお楽しみください。

## 1 雑蔵史料館

江戸・明治・昭和の酒造り、石川家、ビール造りの歴史が満載。村民と多摩川との係わり合いや、明治20年当時、ビール製造に当たったのレシピア瓶・ラベル等を展示。

## 2 酒世羅

敷地で醸造している選りすぐりの商品が揃った売店。日本酒「多満自慢」をはじめ、「TOKYO BLUES」「多摩の恵」などのクラフトビールも豊富な種類が並びます。石川酒造オリジナルグッズも見逃せません。



癒しの酒蔵  
「酒飲みのテーマパーク」

今回は特別に本蔵内にも入れる、特別な散歩を体験していただきます。



# サイボク

ショッピング



ミートピア  
豚からはじまる物語

Point!

## 1 ミートショップ

園内で最大規模のミートショップは、毎日の食卓に彩りを添える精肉をはじめ、隣の工場で作った、ウィンナー・ハムなど加工商品が揃います。パン工房もオススメ!

## 2 サイボクキッチン

スベアリーブやトンテキ、フルーツ、もつ煮(冬季限定)など、屋台感覚でお気軽にお楽しみいただけるメニューがずらり。

1946年、サイボクは埼玉種畜牧場(埼玉=サイボク)として小さな牧場からはじまりました。優れた血統の豚を、良い環境で、愛情こめて育み、命の恵みに感謝し、できたての美味しさをお客様へお届けしています。園内には、ハム・ソーセージ工場をはじめ、ミートショップ、レストラン、農産物直売所のほかに、天然温泉「花鳥風月」やアスレチック「サイボクの森」など、楽しい施設がいっぱいです。

今回は、「ミートショップ」「農産物直売所」や「サイボクキッチン」でショッピングをお楽しみください。