



全國第一座  
味噌釀造文化館  
Taiwan Miso Cultural Museum

全國第一座

傳統的工法  
味噌



傳統的工法  
蔭油



傳統的工法  
麩



傳統的工法  
味噌



傳統的工法  
蔭油



手作味噌

Handmade Miso  
Handmade Soy Sauce



喜歡味噌的您,絕對不能錯過手作味噌DIY,親手釀造屬於自己的味噌,自行將煮好的黃豆、米麩及海鹽混合,再依喜好拍打成不同顆粒大小瓶裝後帶回家,放置於室溫熟成三個月後即可享用囉!

台灣味噌釀造文化館導覽內容能呈現企業核心理念、產業知識與觀光工廠特色。  
【榮獲經濟部工業局「解說教育導覽」獎項】

「手作味噌DIY」、「風味醬油手作DIY體驗」為具產業知識、在地特色等寓教於樂之互動體驗  
【榮獲經濟部工業局「職人手作精選」獎項】

味榮精選節慶首選禮盒具有觀光工廠特色、創意設計、生活美學、節慶文化內涵。  
【榮獲經濟部工業局「節慶首選」獎項】

- 「味榮【醬美食·遊讀冊】禮盒」
- 「味榮【醬職人】國產黑豆蔭油禮盒組」
- 「味榮【黃金歲月醬醋禮盒】」
- 「味榮【豐榮禮讚禮盒】」



## 參觀行程

## Touring Schedule

行程	手作DIY	時間Time	文化走廊商品導覽 Guided Tour	品嚐幸福味噌湯 小麥草原釀醋 Enjoy Miso soup & Vinegar	參觀費用 商品購買 Visitor Fees	內容示意 Content
A	無	約 1 hr 小時	✓	✓	行程費用: \$100 (可抵商品消費\$50)	
B	手工味噌 MISO DIY	約 2 hr 小時	✓	✓	行程費用: \$300 (可抵商品消費\$50)	
D	風味醬油 SOY SAUCE DIY	約 2 hr 小時	✓	✓	行程費用: \$300 (可抵商品消費\$50)	
E	釀食茶點 FERMENTING MEAL	約 1 hr 小時	✓	✓	行程費用: \$250 (茶葉蛋+味噌湯+紅麩肉粽+豆乾+綠食沙拉) (限20人以上團體訂購)	
F	熟成木桶(紙桶) 手作味噌DIY	約 2 hr 小時	✓	✓	行程費用: \$350 (可抵商品消費\$50)	
G	甕藏陶缸 手作味噌DIY	約 2 hr 小時	✓	✓	行程費用: \$550 (可抵商品消費\$50)	

●預約專線：0908-630728

●團體預約專線：0906-209261

## 開放時間

## Opening Hours

週一～週日 上午9:00～下午5:00 (最後入館時間下午4:00)

導覽時間 (每日三時段): 10:00/13:00/15:00

DIY時間 (每日四時段): 9:00/11:00/14:00/16:00

所有時間, 都會依實際狀況調整, 敬請見諒。

線上預約行程請至味榮官方網站  
www.sauceco.com.tw  
最新資訊請以官方網站公布為主



線上預約行程  
請至味榮官方網站  
www.sauceco.com.tw



台灣味噌釀造文化館  
LINE 官方帳號



### 自行開車 By Car

國道一號豐原交流道下→中山路→右轉豐原大道→(見TOYOTA)右轉西勢路→第二個紅綠燈→左轉西勢路→紅綠燈前行100公尺見左側大樹即達。



### 腳踏車 By Bicycle

潭雅神自行車道3.1K處(由潭子往大雅方向)右轉,沿著排水溝走,遇到土地公廟左轉,直行約四百公尺,右側大樹即抵達。



### 大眾運輸 By Bus

台中市公車12路、63路、920路(東龍家電&承德三社東路口)步行3分鐘、921路(台灣味噌文化館站)步行1分鐘。



手機地點交通導航

味榮 SauceCo.

味榮食品工業股份有限公司  
SAUCECO FOOD CO., LTD  
台中市豐原區三村里西勢路701號  
701, SHI SHIH RD., FENG YUAN DIST,  
TAICHUNG CITY, TAIWAN.  
TEL: 04-25320279分機43/56



綠色旅行標章

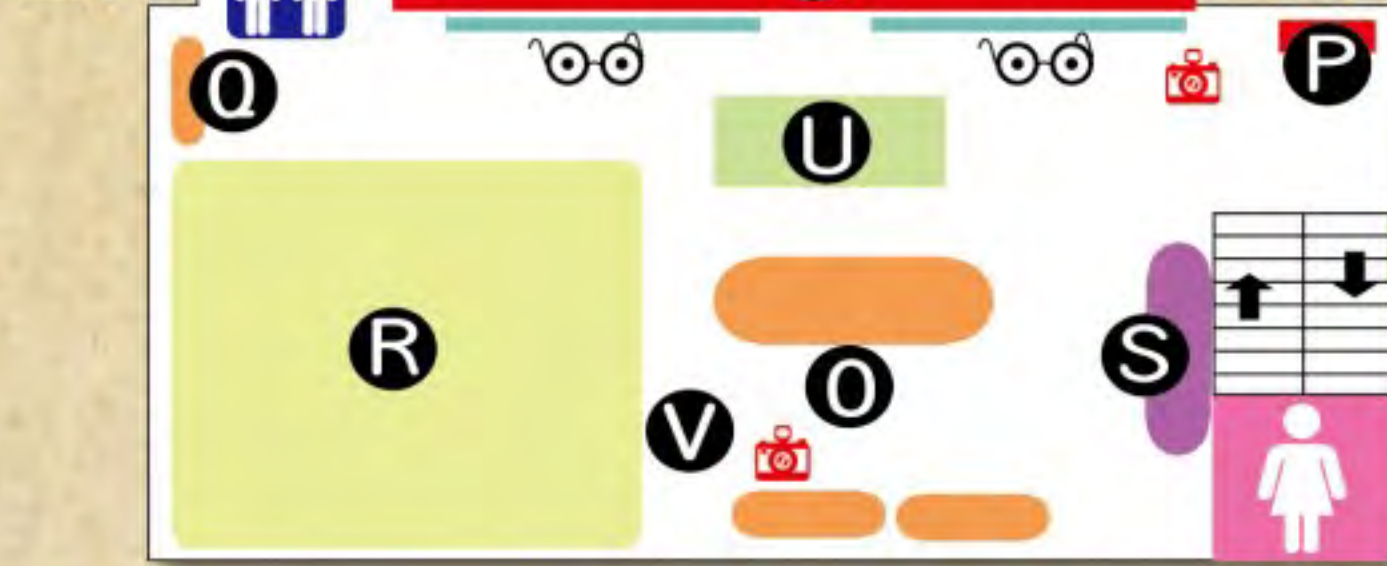


1F

300坪停車場  
Parking Lot (991.8 M<sup>2</sup>)



2F



4F



2F

- 商品展售區
- 小麥草醋試飲區
- 味噌DIY教室
- 收銀服務台
- 味噌包裝區
- 消防設施
- 休息區
- 味噌湯試飲區

4F

- 味噌沿革
- 味噌歷史
- 味噌好處
- 簡報室
- 形象牆
- 味噌原料介紹
- 紅麴製麴室
- 味噌製造圖
- 百年鎮館之寶
- 味噌古物
- 日式味噌食譜
- 黑豆醬油釀造
- 綠色建築
- 消防設施



3F



5F



WJ-20240417

歡迎進入神奇的釀造世界！  
讓我們隨著小貓們的腳步探索【台灣味噌釀造文化館】的神祕亮點，獲得美味關鍵的祕訣！

**守護神紅貓**  
Guardian White Cat

紅貓代表「病除招福」、黑貓代表「厄除招福」，正統的日本招財貓有公、母貓之分，公貓舉右手象徵招財進寶、開運致福；母貓舉左手象徵廣結善緣、千客萬來。

**1F**

**4F** 古早木麴盤  
Old Wooden Koji Tray  
抽屜形麴盤可以透過師傅手工翻動手法與不同的堆疊方式來調節適合麴菌生長的环境溫度，被老師傅戲稱是「味噌美味的關鍵密碼」。

**4F** 百年熟成桶  
Century-old Brewing Barrel  
百年味噌熟成木桶是台日味噌傳承的歷史見證。木桶的毛細孔，益於培養味噌菌種使其產生獨特風味。在日本百年釀造熟成木桶被視為會帶來健康好運的象徵。

**2F** 幸福味噌湯  
Happy Miso Soup  
以洋蔥、大白菜或其它根莖類蔬菜與昆布作湯底先熬煮20~30分鐘，加入豆腐及海帶芽能讓口感與營養更豐富！「熄火」後將味噌稀釋放入湯中，取代鹽巴調整鹹度，是味噌湯好喝的主要關鍵祕訣。

辛苦大家了!! 完成收集四個亮點印章後，請至二樓服務台兌換獎品。謝謝!

Miso Cultural Factory