

味の素グループ うま味体験館

京浜急行大師線「鈴木町駅」から 徒歩 1 分

うま味の発信基地



◀「うま味体験館」外観

可愛らしいアジパンダ®の足跡で駅から誘導



5つの基本味(甘味・酸味・塩味・苦味・うま味)の1つである「うま味(UMAMI)」。2013(平成 25)年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、「うま味」も注目され、世界各地に広がっています。味の素グループの「うま味体験館」は、味の素KK川崎事業所の創立100周年を記念し、地域社会とのさらなる共生を目指して2015(平成 27)年に開館しました。今や私たちの食生活に欠かせない存在となっている「うま味」についての情報を発信しています。

楽しみながら「うま味」に触れる

もともと1階は予約なしで見学できたのですが、コロナ禍の今は工場見学を予約した方のみ入館できます。予約時間の30分前から入館できますので、うま味調味料「味の素®」の歴史を楽しく学びながら、見学前の予習をしてはいかがでしょうか。味の素グループの原点、『おいしく食べて健康づくり』という創業の志に触れ、レトロなパッケージデザインの展示品などを見ているうちに、ワクワク感が高まります。

1階には他に、うま味調味料「味の素®」のバイオサイクルのジオラマ、4面スクリーンを使って味の素グループのうま味やアミノ酸について紹介するシアターもあります。

2階には、工場見学の際に使用する施設、My「アジパンダ®」瓶(6g)がつくれる体験ルーム、料理教室や試食体験用のキッチンスタジオがあります。

隣接する川崎工場と連携して実施している工場見学には、うま味体験館からアジパンダ®バスに乗って向かいます。



▲シアター
360度ぐーりと見まわしながら解説を聞きます。サトウキビ畑の場面では、風がサーッと頬を撫で、まるで畑の真ん中にいるようです。



▲最新の展示
約2年かけて開発された、破れにくく、湿気にも強い、安心して扱える紙パッケージ。

アジパンダ®

幅広い年齢層に人気の工場見学

川崎工場は、日本国内の味の素グループの工場のうち、もっとも古い工場です。京急大師線鈴木町駅を中心に、東京ドーム8個分に相当する約370,000㎡の敷地内にあり、「味の素®」や「ほんだし®」「Cook Do®」といった主力製品の製造工場から物流センターまでを備えた、いわば味の素グループの心臓部です。製品の製造・出荷の工程を学ぶだけでなく、さまざまな体験ができる工場見学コースを実施していて、幅広い年齢層に人気となっています。その一つをご紹介します。

「クノール®」スープコース



アジパンダ®バスに乗って、110年も前から稼働している川崎工場の景色を味わいながら、「クノール®」スープ工場に到着。



この工場見学では、「コーンクリームスープ」や「スープDELI®」の製造工程の見学のほか、コーンの収穫を疑似体験したり、巨大なシアターでコーン収穫の様子をダイナミックに鑑賞したりします。また、ゲームで工場の仕事を体験など、身体を動かしながら、素材へのこだわり、おいしさの秘密を楽しく学ぶことができます。



「おいしく食べて健康づくり」を

分かりやすく発信

取材当日に案内してくださった鈴木貢介さんは、「工場見学に訪れるお客さまは年齢層が幅広いので、シンプルに、分かりやすくを心がけて、小学5年生くらいをメインターゲットとして考えた発信の仕方をしています。また、ここで事業をできているのは地域の皆さまのおかげです。地域の方々に愛される施設でありたいし、隣接する川崎工場は鈴木町(味の素グループ創業者・二代鈴木三郎助に由来する地名)のシンボルなので、工場と連携して、地域に貢献できるようにしていきたいです」と話していました。「おいしく食べて健康づくり」で、地域もみんなもハッピーに♪

■工場見学に関するお問い合わせ

味の素KK 川崎工場
フリーダイヤル 0120-003-476
午前9時から午後4時
(火曜日～土曜日)

ホームページ
↓

ご予約の際は、ホームページで最新の情報をご確認ください。

