

2018年7月31日

万田発酵株式会社

しまなみ海道の新しい立ち寄りスポット 因島「HAKKO パーク」のオープン日を8/19に決定

万田発酵株式会社(本社:広島県尾道市、代表取締役社長:松浦良紀)は、新見学施設「HAKKO パーク」のオープン日を8月19日(日)に決定しましたのでお知らせいたします。

「HAKKO パーク」は当初7月21日にオープンを計画。西日本豪雨災害の影響を受けて延期しましたが、お客様が安心してお越しいただける準備期間を考慮し、オープン日を決定いたしました。

「HAKKO パーク」は、「HAKKO ゲート」「HAKKO ホール」「HAKKO ガーデン」で構成される HAKKO(発酵)を学べるテーマパークです。島、海、山といった因島の自然環境をいかし、よりお客様が快適にくつろいでお過ごしいただけるよう、カフェや子供の遊び場のあるガーデン、足湯、ギフトショップなどを設けます。

当社の主力商品である「万田酵素」の工場見学のお客様は年々増加しており、愛媛県と尾道市が設けるサイクルオアシスにも指定されています。従来のお客様に加えて、しまなみ海道を訪れる観光やサイクリストのお客様も対象に、入場料無料で気軽に立ち寄っていただき、休憩や地域の人々との交流が図れるおもてなしの施設にします。



【画像】HAKKO ガーデン(手前)と HAKKO ゲート(奥)

【HAKKO パーク概要】

<開業>2018年7月21日(土)10時 <営業時間>10時~17時(年末年始休) <費用>無料

「HAKKO ゲート」

<建築面積>725.88㎡ <延床面積>667.82㎡ <階数>地上1階、一部2階

折り重なるしなみのシルエットを模したアーチ状の三枚屋根に、ガラス張りの開放的な空間。お客様をお迎えするレセプションを抜けると、ギフトショップやテラスから緑を眺めるカフェが広がります。観光やドライブ、サイクリングの途中に気軽に立ち寄りやすいように多めのトイレや授乳室も設けています。



【画像】HAKKO ゲート

「HAKKO ホール」

<建築面積>673.46㎡ <延床面積>604.26㎡ <階数>地上1階

万田酵素の製造と見学に加え、シアターを融合したホール。シアターで発酵と万田酵素について知っていただく映像をご覧いただいた後、発酵・熟成中の万田酵素をご覧いただけます。

「HAKKO ガーデン」

<敷地面積>10,373.0㎡

段々畑や花畑が広がる自然豊かなガーデンには、ヤギのいる動物広場や錦鯉の池も設置。さらに、子供がはしゃげる「じゃぶじゃぶ池」「アスレチック」のほか、くつろぎを提供する「海のウッドデッキ」(全長45m)や「足湯」もあり、気持ち良く過ごしていただけます。

植物性発酵食品の万田酵素が食品以外にも、植物用、畜産用、水産用、ペット用など多岐にわたっていることを、来場されるお客様に知っていただく目的もあります。



【画像】HAKKO ガーデン「海のウッドデッキ」

【オープンの際緯】

当社は、発酵技術の専門会社であり、6月1日から「Hakko, Happy」を掲げています。進化を重ねてきた自然発酵技術により、健康・環境・食糧に関する悩みの解決を積み重ね、お客さまの笑顔、生き生きとした毎日、ワクワクする未来につなげたい。こうした思いから、お客様にもっと発酵に慣れ親しんでいただきたいと考え、HAKKO パークのオープンにいたしました。発酵への関心を高め、理解を深めていただくことで、日本古来の発酵文化を守り、次代につなげたいと考えています。

【万田発酵について】

因島に本社を置く、発酵技術の専門会社です。温暖な気候と豊かな自然の中で、発酵に必要な微生物に適した環境をつくり、研究と開発を積み重ねています。

万田発酵の原点は、西暦1700年頃から10代続いた造り酒屋。長年培った醸造の知恵と経験により、主に健康食品事業、アグリ事業、水産・畜産事業、スキンケア事業を展開。

53種類以上の植物性原材料をバランス良く発酵する「複合発酵」が特徴。当社を代表する商品がバランス複合発酵食の「万田酵素」です。

【報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

万田発酵株式会社 カスタマーサービス部

お客様サービス室 樋口、濱田

Email: kengaku@manda-kohso.co.jp Tel: 0120-85-1589