

株主様工場見学会のご案内

味の素グループの国内4工場にて、株主様向けの工場見学会を開催いたします。
安心・安全に配慮した原料・製造工程・品質管理など、
商品ができるまでを趣向をこらした見学コースでご覧いただけます。



対象

当社株式100株以上保有の株主様

(2025年3月31日現在の株主名簿に記載された株主様)

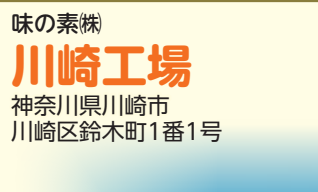
※株主様1名につき、同伴者様(小学生以上)1名迄ご参加いただけます。

※未成年者(18歳未満)のみでのご参加はできません。

※安全上の理由により、未就学児(小学校入学前のお子様)をお連れの方のご参加はお断りさせていただきます。

事前WEB応募制

(応募者多数の
場合は抽選)

工場名	コース名	日程	コース 番号	集合時間	解散時間	募集人数 (同伴者様含む)	集合・解散場所
味の素㈱ 東海工場 三重県四日市市 大字日永1730番地 	▶「ほんだし®」コース	2025年 7月18日(金)	1	8:30	12:20	40	近鉄四日市駅 ※当社手配のバスで ご移動いただきます。
			2	12:30	16:20	40	
		2025年 7月19日(土)	3	8:30	12:20	40	
			4	12:30	16:20	40	
味の素冷凍食品㈱ 関東工場 群馬県邑楽郡 大泉町吉田 1222番地 	▶ 冷凍食品コース	2025年 8月1日(金)	5	9:00	12:45	40	JR熊谷駅 ※当社手配のバスで ご移動いただきます。
			6	13:00	16:45	40	
味の素㈱ 川崎工場 神奈川県川崎市 川崎区鈴木町1番1号  	▶「味の素®」 おしごと体験コース	2025年 8月22日(金)	7	9:00	11:25	30	味の素グループ うま味体験館 神奈川県川崎市 川崎区鈴木町3番4号 (京浜急行大師線 「鈴木町駅」徒歩1分)
	8		12:30	14:55	30		
	▶「ほんだし®」コース		9	9:30	11:45	30	
			10	13:20	15:35	30	
	▶「Cook Do®」 コース	11	9:50	12:05	20		
		12	13:00	15:15	20		
	▶「味の素®」 おしごと体験コース	2025年 8月23日(土)	13	9:00	11:25	30	
	14		12:30	14:55	30		
	▶「ほんだし®」コース		15	9:30	11:45	30	
			16	13:20	15:35	30	
	▶「Cook Do®」 コース		17	9:50	12:05	20	
			18	13:00	15:15	20	
味の素㈱ 九州工場 佐賀県佐賀市 諸富町大字 諸富津450 	▶「感じて納得！ 味とおいしさの ひみつ」コース	2025年 9月6日(土)	19	9:30	11:30	40	味の素㈱九州事業所 佐賀県佐賀市諸富町 大字諸富津450 (西鉄バス・佐賀市営バス「諸富 橋」下車徒歩5分／自家用車)
			20	13:30	15:30	40	

参加費

無料

(ただし、ご自宅から集合場所までの往復交通
費等は参加者のご負担とさせていただきます。)

応募締切日

2025年6月23日(月) 23:59迄

応募方法



WEB応募

株主様専用WEBサイト内の「イベント」または「株主ポスト」よりお申込みください。

※初めての方は、株主様専用WEBサイトへの会員登録(無料)が必要です。

株主様専用WEBサイト <https://ajinomoto.premium-yutaiclub.jp/>



■ 抽選結果のご連絡：2025年7月上旬までに、ご応募された株主様宛に抽選結果を電子メールにてご連絡いたします。

各工場コース内容のご紹介

小学生以上が対象となります。未就学児は参加できません。

画像はイメージです。

味の素株式会社 東海工場

「ほんだし®」のこだわりを体験！



「ほんだし®」コース

コース番号 **1 2 3 4**

「ほんだし®」の原料へのこだわりや製造工程などを学べるプログラムです。みそ汁、おにぎりの試食やかつお節削り体験など「ほんだし®」を五感で体験できます。アジパンダ® ショップでオリジナルグッズなどのお買い物も楽しめます。

※みそ汁、おにぎりの試食があります。アレルギー（小麦・乳成分・大豆）をお持ちの方は十分にご留意の上、お申込みをご判断ください。



味の素株式会社 関東工場

冷凍食品コース

コース番号 **5 6**

「ギョーザ」や業務用デザートなどの製造工程をご覧いただけます。安全・安心でおいしい商品をお届けするための取り組みなどをご紹介します。工場見学の最後には、「ギョーザ」をはじめ、人気商品の試食をご用意しております。

※「ギョーザ」やケーキなどの試食があります。アレルギー（えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン）をお持ちの方は十分にご留意の上、お申込みをご判断ください。



工場は、大きな台所！



味の素株式会社 川崎工場

「味の素®」おしごと体験コース

コース番号 **7 8 13 14**

白衣、キャップ、マスク、手袋を身につけ、エアシャワーをくぐり、クリーンルームの中で作業する工場でのお仕事を専用施設で体験していただけます！MY「アジパンダ®」瓶を作って、記念にお持ち帰りできます。

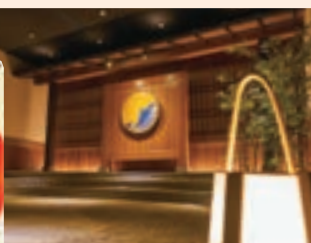
※みそ湯の試飲があります。アレルギー（大豆）をお持ちの方は十分にご留意の上、お申込みをご判断ください。



大人だけでもOK！



「ほんだし®」工場は、まるで料亭！



「ほんだし®」コース

コース番号 **9 10 15 16**

料亭をイメージして作られた見学コースで「ほんだし®」の原料や製造方法、環境への取り組みなどを学べます。各種「ほんだし®」を用いたみそ汁の飲み比べやかつお節削りなどの体験ができます。

※みそ汁の試食があります。アレルギー（小麦・乳成分・大豆）をお持ちの方は十分にご留意の上、お申込みをご判断ください。

自分で作って、食べてみよう！



「Cook Do®」コース

コース番号 **11 12 17 18**

本格中華の世界観を再現した工場で「Cook Do®」の原料や製法へのこだわりを学べます。その後、キッチンスタジオで「Cook Do®」〈青椒肉絲用〉を使った調理試食体験を楽しむことができます。

※「青椒肉絲」（ピーマンと細切り肉のオイスターソース炒め）の試食があります。アレルギー（小麦、牛肉、大豆、鶏肉）をお持ちの方は十分にご留意の上、お申込みをご判断ください。

※株主様1名でご参加の場合、調理試食体験時は、他の株主様とご一緒に体験いただけます。あらかじめご了承ください。



味の素株式会社 九州工場

大きな発酵タンクを間近で見られる♪



「感じて納得！味とおいしさのひみつ」コース

コース番号 **19 20**

「味の素®」の歴史や製造方法、脱炭素社会に向けた取り組みを紹介、5つの基本味体験や甘さの味くらべ体験などを通して味とおいしさのひみつを学んでいただけます。

広大な工場の敷地内をバスに乗って見学できるのも魅力です。

※みそ湯の試飲などがあります。アレルギー（小麦、大豆、もも、ゼラチン）をお持ちの方は十分にご留意の上、お申込みをご判断ください。

