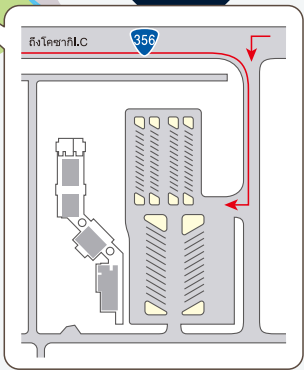


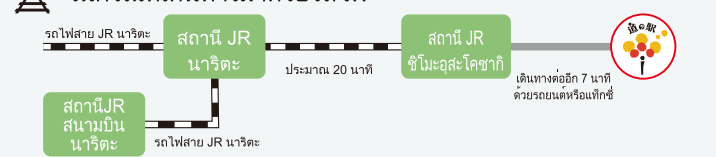
การเดินทาง
แผนที่การ
เดินทาง



หากเดินทางด้วยรถยนต์

- จากโตเกียว**
 - ทางหลวงหมายเลข 6 สายมิซาโตะ
 - มิซาโตะ JCT
 - ทางด่วนโจมง
 - สิคุปะ JCT
 - ทางด่วนชูโตะเค็นจูโอ (ทางด่วนเค็นโอ)
 - ประมาณ 25 นาที
 - โคซากิ I.C.
 - ทางหลวงหมายเลข 356
 - ออกจากทางออก I.C แล้วเลี้ยวขวา ซับไปตามทางหลวงหมายเลข 356 ถึงจะถึง
- ใช้ทางด่วนขับจากนาริตะ**
 - ทางด่วนเฮียวชิคินโด
 - โตเอย JCT
 - ทางด่วนชูโตะเค็นจูโอ (ทางด่วนเค็นโอ)
 - ประมาณ 8 นาที
 - โคซากิ I.C.
 - ทางหลวงหมายเลข 356
 - ออกจากทางออก I.C แล้วเลี้ยวขวา ซับไปตามทางหลวงหมายเลข 356 ถึงจะถึง
- ใช้ถนนปกติจากนาริตะ**
 - โตเอย I.C (จากนาริตะ)
 - ทางหลวงหมายเลข 51
 - เลี้ยวขวาที่สี่แยกอิน
 - ทางหลวงหมายเลข 110
 - เลี้ยวซ้ายที่สี่แยกกุงุโจ
 - ทางหลวงหมายเลข 356
 - เลี้ยวซ้ายที่สี่แยกโคซากิ
 - ทางหลวงหมายเลข 356
 - ประมาณ 3 นาที
 - ประมาณ 14 นาที
 - ประมาณ 3 นาที
 - ประมาณ 2 นาที

ในกรณีที่เดินทางมาด้วยรถไฟ



道の駅 発酵の里 こうざき HAKKO-NO-SATO KOZAKI

ตลาดของสด 9:00 - 18:00 น.
ตลาดของหมักดอง 9:00 - 18:00 น.
คาเฟ่&เรสเตอรองก์ โอริเซ่ 10:00 - 18:00 น.
ร้านสะดวกซื้อ เปิดบริการ 24 ชั่วโมง

ที่อยู่ 855 มัตสึซากิ เมืองโคซากิ คะโทริกุน จังหวัดชิบะ รหัสไปรษณีย์ 289-0224
ติดต่อสอบถามได้ที่ 0478-70-1711

<http://hakkounosato.com/>

道の駅 こうざき 検索



“ของหมัก”

เหล่าญี่ปุ่น · มิโสะ · โชยุ · . . .
เครื่องปรุงรสอาหารที่สืบทอดกันมาแต่โบราณและฝังรากลึกในชีวิตประจำวันของเราที่เช่นกัน
สิ่งที่ชาวญี่ปุ่นได้สร้างขึ้นผ่านกาลเวลาล้านยาวนานคือสิ่งที่หมักขึ้นโดยอาศัยเชื้อราสายพันธุ์ *Aspergillus oryzae*
ของหมักดองที่เราใช้กันอยู่ในทุกๆวันเกิดขึ้นจากจุลินทรีย์เหล่านี้
ที่ทำงานสร้างประโยชน์ให้กับมนุษย์และทำให้เกิดเป็นวัฒนธรรม “ญี่ปุ่น” ขึ้นมา

อาหารที่มาจากเชื้อราเป็นหลัก
อาหารที่จากเมล็ดเป็นหลัก
อาหารที่จากผักเป็นหลัก



ถ้าใช้สมาร์ตโฟนสแกนQR โค๊ดนี้แล้วก็จะสามารถเข้าไปดูวิดีโอแนะนำความมหัศจรรย์ของ “ของหมัก” ที่เป็นเหมือนสัญลักษณ์ของเมืองโคซากิได้

* ต้องติดตั้งแอปพลิเคชันที่ใช้ในการสแกนQR โค๊ดแล้ว

วัฒนธรรม “การหมัก” ของญี่ปุ่นนั้น ถือว่าเป็นสิ่งที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตของพวกเขา ชาว “โคซากิ” โดยตรง

神崎町 案内 案内

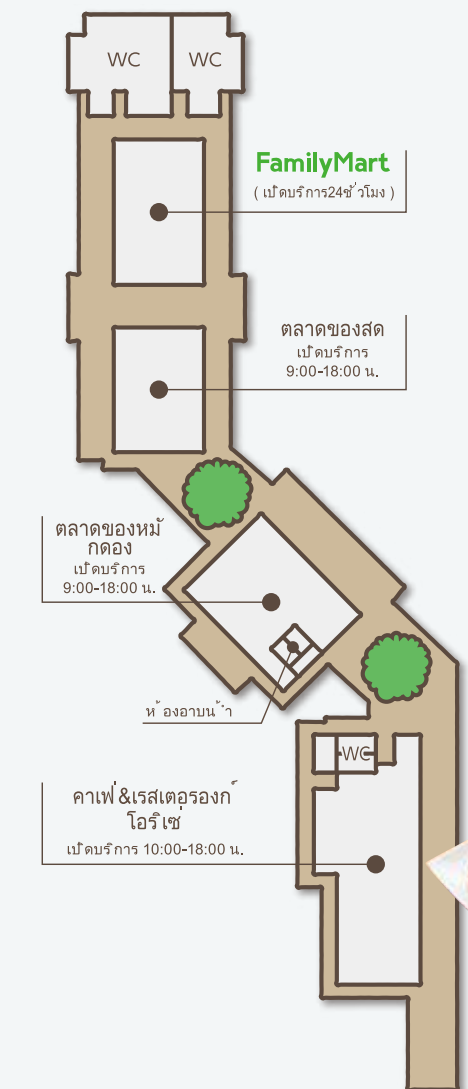
K

A

Z



K



อาหารญี่ปุ่นมีของที่ “อร่อย !” อยู่ มากมาย และสิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือผักสดในแต่ละฤดูและของดองที่ช่วยสร้าง “รสชาติอร่อย” ของอาหารญี่ปุ่นให้เกิดขึ้น มาท่องเที่ยวที่ญี่ปุ่นหรือมาท่องเที่ยวที่จบด้วยการมาลองสร้างการเดินทางที่เต็มไปด้วยความทรงจำมหัศจรรย์จาก “านเกิดแห่งของหมักดองโคซากิ” กันเถอะ!



มีผักหลากหลาย!
ผักสด
ตลาดของสด

ตลาดที่มีผักเพิ่งเก็บสดๆจากสวนของเกษตรกรในละแวกข้างเคียงมาขายมากมายด้วยความอุดมสมบูรณ์จากละแวกแม่น้ำโทเนกาว่า ทำให้สินค้าเกษตรสดๆในบริเวณนี้ไม่ว่าจะสินค้าไหนก็มีรสชาติอร่อย



ราวกับพี ธิร์กัธท์ ของหมักดอง!
ร้านขายของหมัก
ตลาดของหมัก

ที่นี่รวบรวมเอาของหมักดองที่ได้รับความนิยมจากทั่วโลกไว้เต็มไปหมด ทั้งของหมักดองที่ทำสืบทอดกันมาอย่างมีมิโสะที่ผสมน้ำซอสที่ได้จากปลาไว้ เหล้าญี่ปุ่นและเครื่องดื่มที่หมักด้วยข้าวอลด์ เป็นต้น



ลองมาชิมอาหารที่เราภูมิใจนำเสนออีกกันเถอะ!
อาหาร · เครี่องดื่ม

ลักษณะเป็นแบบบริการตัวเองที่ไม่ยุ่งยาก ภูมิใจนำเสนออาหารและของหวานที่ทำจากวัตถุดิบสดใหน่ามากมายในท้องถิ่นและเมนูอาหารของหมักมากมาย

สถานีริมถนน หมู่บ้านของหมักดองโคซากิ

