

《近畿-9 灘酒造めぐり》

項目	内 容	説 明（備 考）
ツアー名	灘酒蔵巡り	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本酒の最大の生産地で GI 認定も得た灘の酒蔵を巡り、日本酒の歴史や製法、特徴を紹介する ・ 酒蔵での利き酒に留まらず、日本の居酒屋に案内し、ガイドと語りながら料理と合わせた日本酒を楽しむ
対象・目的	<ul style="list-style-type: none"> ◎日本の文化 ◎実体験 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本が育んできた日本酒に接する ・ 日本人の普通の生活体験（様々なランクの居酒屋から、お客様の希望に合わせて選ぶ）
参加条件	<ul style="list-style-type: none"> ・ 20 歳以上かつ自国の法律で飲酒が認められている方 ・ 日本酒や日本の居酒屋に興味がある方 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 法律上、飲酒が認められないお客様は、お酒を飲めない前提での参加を拒むものではありませんが、十分にお楽しみいただけない可能性があります
ツアーの出発地 交通機関	<ul style="list-style-type: none"> ・ 阪神電鉄魚崎駅集合 	<ul style="list-style-type: none"> ◎阪神電鉄利用で、大阪梅田から約 30 分、神戸三宮から約 10 分 ◎新幹線で新神戸駅集合からの案内も可能
ツアーコースの概略	9:20 阪神住吉駅改札口 9:30 白鶴酒造資料館 10:30 菊正宗樽酒ファクトリー 12:00 櫻正宗レストランで昼食 13:00 櫻正宗ショップ・試飲 14:00 浜福鶴工房見学の後、試飲 15:00 希望するタイプの居酒屋に移動	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本酒のできるまでを一通り学んだ後、試飲 ・ 樽酒ファクトリーで樽作り見学の後、樽酒試飲（ただし樽酒ファクトリーは、事前予約状況による） ・ 酒粕などをいかしたメニューを楽しむ ・ ショップで試飲（有料あり） ・ 名物杜氏の解説に代わりガイドが英語でご案内 ・ お客様のご希望に合わせて居酒屋にご案内（オプションでも可） <p>※時間の制約あれば、時間や酒蔵訪問の時間調整も可能。例えば午後からのスタートも可能で、この場合は、樽酒ファクトリー見学が 14 時ないし 15 時開始となる。また、17 時から営業する櫻正宗にあるカウンター席で日本酒を楽しむことも出来る</p>
交通費	大阪から阪神 290 円(片道) 三宮から阪神 190 円(片道)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各自支払い、

入館料	無料	・有料試飲や土産購入は各自負担
オプションツアー		・居酒屋での飲食をオプションとすることも可能
希望ツアー料金	16,000 円 (2 名まで) プラス 6,000 円/1 名追加ごと	・実際の料金設定は、ご相談のうえ調整させていただきます。
最小催行人数	2 名	・最大でも 4 名まで
希望ガイド料	基本料金 10,000 円	・お客様 2 名まで ・お客様 1 名追加ごとに 4,000 円追加
協力者の募集の有無	募集する	・日本酒に興味と一定の知識があること ・一緒にツアー詳細やガイド養成研修の内容を検討し、資料作成や研修実施に協力できること
TJT への希望	・ツアーづくりの助言 ・ガイド養成研修の実施 ・プロモーション用の動画の制作	・これまで 2 回にわたり、ガイド研修で回ったコースを基に、ツアーとして形作りたいと思います。 ・少人数では浜福鶴では名物の杜氏の解説をお願いできないので、代わってガイドが一通り説明できる力をつけることが必要かと思っています。 ・養成研修では、一定の知識を確認すると共に、前項も含め、お客様にどうぞ案内するかについても一定のレベルを目指したいと思っています。 ・実際に売れるツアーにするには、さらなるブラッシュアップが必要だと思っています。協力者も含め、皆様のお力でツアー形成できれば嬉しいです。

※以下、IJCEEの研修WEBサイトから引用

<https://www.ijcee.jp/kansai-guide/%E5%90%84%E7%A8%AE%E6%94%AF%E9%83%A8%E4%B8%BB%E5%82%AC%E7%A0%94%E4%BF%AE/%E7%81%98%E3%81%AE%E9%85%92%E8%94%B5%E3%83%84%E3%82%A2%E3%83%BC%E7%A0%94%E4%BF%AE2020/>

日本酒の製造を学ぶ



白鶴酒造資料館：大正初期に建造された酒蔵を利用して

います。昔ながらの酒造工程や作業内容を立体的に展示し、歴史的な建物とともに現代に伝えています。

樽酒の試飲



菊正宗 樽酒マイスターファクトリー：菊正宗の樽酒づくりを通して、激変する時代のなかでも変わらずに継承されてきた"樽酒の魅力"を今に伝える工房です。

宮水を知る



櫻正宗記念館：灘五郷の中心「魚崎郷」に震災の試練を乗り越え、正宗名発祥のアイデンティティを後世に遺すべく、また魚崎郷地区の地域振興の一助となるようにオープンした記念館です。

リアルタイムで見られる酒造り



浜福鶴 吟醸工房：伝統の日本酒造りの文化を広く、多くの皆様に伝えていきたいとの思いから、全工程ガラス張りとなっています。四季を通じて、リアルタイムで酒造りを見られます。

《東北・中部等ブロック-5.酒蔵訪問》

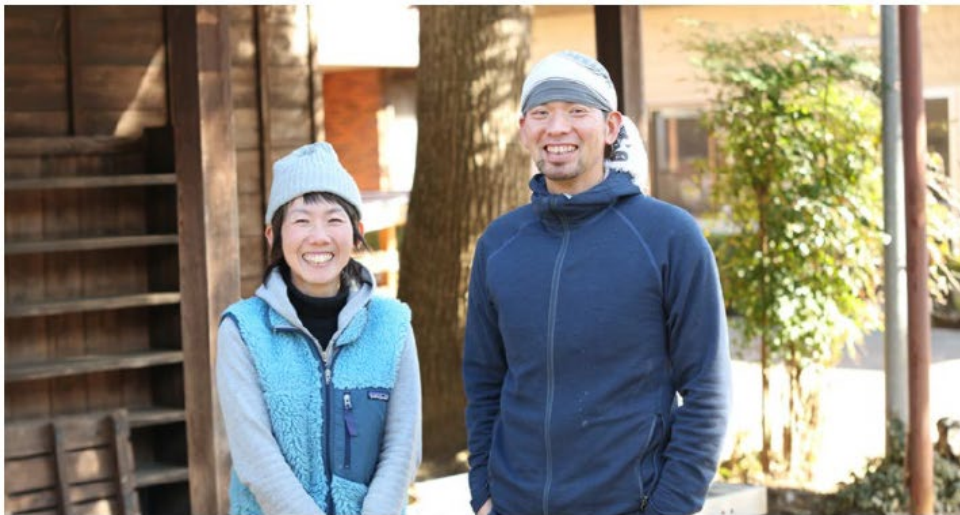
5 募集様式

項目	内 容	説 明（備 考）
ツアー名	酒蔵訪問	<ul style="list-style-type: none"> ・日本酒の酒蔵のうち、環境配慮や外国人への案内などに熱心と思われる酒蔵を訪問する ・酒蔵併設の施設で、日本食とのマリアージュを楽しむ
対象・目的	<ul style="list-style-type: none"> ◎日本の文化 ◎実体験 ◎自然 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本が育ててきた日本酒に接する ・日本食と日本酒を堪能する ・環境配慮した日本酒の醸造
参加条件	<ul style="list-style-type: none"> ・20歳以上かつ自国の法律で飲酒が認められている方 ・日本酒や日本の居酒屋に興味がある方 	<ul style="list-style-type: none"> ・法律上、飲酒が認められないお客様は、お酒を飲めない前提での参加を拒むものではありませんが、十分にお楽しみいただけない可能性があります
ツアーの出発地 交通機関 ツアーコースの概略	<p>①東京駅 or 成田空港 ②大阪駅・京都駅など</p> <p>①寺田本家 https://www.teradahonke.co.jp/</p> <p>②大門酒造 https://www.daimonbrewery.com/index.php</p>	<p>①は東京駅から1時間40分、成田空港からは約40分の下総神崎駅から徒歩20分と遠いのが難点だが、無農薬や蔵付きの菌での発酵などに取り組んでいて興味深い。</p> <p>②は大阪から30分、京都から約1時間の河内磐船駅から徒歩7分</p>
交通費	<p>①東京から JR1,518円 成田空港から JR506円</p> <p>②大阪から JR400円 京都から 700円</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各自支払い、いずれも片道料金
入館料	無料	
オプションツアー		
希望ツアー料金	今後の検討	<ul style="list-style-type: none"> ・今後の検討
最小催行人数	2名	<ul style="list-style-type: none"> ・最大でも4名まで
希望ガイド料	今後の検討	<ul style="list-style-type: none"> ・今後の検討

協力者の募集の有無	募集する	<ul style="list-style-type: none"> ・日本酒に興味と一定の知識があること ・一緒にツアー詳細やガイド養成研修の内容を検討し、資料作成や研修実施に協力できること
TJT への希望	<ul style="list-style-type: none"> ・ツアーづくりの助言 ・実際の蔵見学 ・プロモーション用の動画の制作 	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍で人づてや WEB サイトで調べて、自分が行ってみたい、お客様をお連れしてみたいと思っている酒蔵です（ただ、残念ながら、自身もまだ訪問出来ていません） ・まだ、全くラフなアイデアですが、こういった酒蔵にご案内できるツアーが作れたら良いなと本当に思います。 ・全くの構想段階で、実際にツアーとして成り立つのか全く見えていませんが、もし、お目にとまれば、ご検討よろしくお願ひ申し上げます。

①寺田本家の WEB から

<https://www.teradahonke.co.jp/about/>



24代目当主からの挨拶

寺田本家はおかげさまで創業340年以上になります。先代の頃から自然酒造りに取り組み始め、今では原料は全量無農薬米を使用し、一切添加物は使わず、微生物も純培養ではなく全て蔵付きの菌で発酵し、唄を唄いながら出来るだけ機械は使わずに、手造りで微生物と響き合いながらお酒を造らせていただいております。

寺田本家の田んぼでは酒造りの原料となるお米作りにも取り組み、在来品種の米の復活なども挑戦しております。自然発酵の素晴らしさをお伝えしたく、酒造りのみならず、植物性乳酸発酵飲料「うふふのモト」、酒粕や麹を使った「うふふの発酵調味料シリーズ」、また、発酵を体験していただくため、発酵暮らし研究所&カフェうふふの運営なども取り組んでおります。

寺田本家はこれからも、微生物と共生する社会を実現するために、蔵人一同心あわせて発酵してまいります。どうぞご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願ひします。

②大門酒造の WEB から

https://www.daimonbrewery.com/about_sake.php



酒造りの新しい時代へ

杜氏蔵人の手による伝統的な酒造りが、時代の流れと共に変わって参りました。経験と勘の酒造りから分析を通じた発酵制御へと舵を切りながら、手造りの心を忘れずに丁寧の一つひとつの工程を仕上げてゆく。麹菌と酵母菌の織り成す発酵という生命の神秘に心ときめかせ、醸しています。

大門酒造で造るすべての規格、グレードの酒に対して、よく磨いた米で突破精麴(つきはぜこうじ)と呼ばれる麴を造り低温でゆっくり発酵させる吟醸造りをしています。

正確な吸水歩合の良い蒸米を得る為、10Kg単位による洗米と限定吸水で厳格な原料処理を行い安定した温度湿度のコントロールによる麴造り、穏やかな軟水で育む低温長期発酵によるモロミの育成を目指しています。

それぞれの工程での温度、湿度操作には無数の選択肢があります。

酵母菌、麹菌の生命を最大限に生かし発揮できるよう、あらゆる情報を数値化、分析管理し最適な糖化・溶解を進めることで最高の低温長期醗酵を行い、酒造りに落とし込んでいます。

<https://www.daimonbrewery.com/tour.php>

酒蔵見学のご案内

大門酒造では、毎週土曜日と日曜日の11時から、無垢根亭の昼のお席をご予約のお客様に限り酒蔵見学のツアーをお楽しみいただけます。この機会に、酒づくりの工程についてのお話や歴史に触れていただき、また、お酒のテイastingをお楽しみください。

見学をご希望のお客様は、無垢根亭のご予約とあわせてお伝えください。(要ご予約)

見学内容	蔵人による酒造りのご説明、質疑応答で造りの工程をお分かり頂き、そのあと実際に製造蔵の見学に移ります。 最後にテイastingをお楽しみ頂きます。 所要時間は約1時間です。
曜日	土曜、日曜(夏期を除く)
時間	午前11:00から約1時間
料金	1,000円(上記の曜日・時間以外での見学ツアーをご希望の場合は、最少人員4名様からご相談いただけます。)
駐車場	10台(運転される方はお酒の試飲はご遠慮願います。)
外国語対応	英語でのツアーをご希望のお客様は事前にご相談ください。

酒蔵見学ツアーの日程は「[イベント・無垢根亭・酒蔵見学のご予約](#)」からカレンダーにてご覧いただけます。