

酒造りを通し、日本酒への理解を深めてみませんか？
酒造りの後はおいしい紗羅餐のお蕎麦と搾りたてのお酒に舌鼓！

國盛

Kuni Zakari

酒造り体験会 一日コース

20歳以上で日本酒好きの健康な方

一日かけて仕込みと搾りの体験をして頂きます(9:00~18:00頃)
お土産に生酒 720ml を1本お持ち帰り頂けます。 ※昼食付き

参加者募集

3回開催
2024年

体験No.1
2.16
(金)

体験No.2
3.10
(日)

体験No.3
3.31
(日)



集合場所： 國盛 酒の文化館

定員： 各日 15名(定員になり次第締切)

参加費： おひとり様 12,000円(税込)

申込開始日： 2024年1月6日(土)

申込方法： 電話(酒の文化館 0569-23-1499 10:00-16:00 木曜休館)
※2023.12/27 ~ 2024.1/5 は年末年始のため休館です。

…タイムテーブル…

8:45 受付
9:00 仕込み体験
12:00 昼食
13:30 搾り体験
壇詰め作業
16:30 反省会
18:00 解散

午前中はお米を蒸して純米大吟醸の仕込みをします。

午後はあらかじめ仕込んでおいた清酒もろみを搾り、マイラベルを貼った瓶に詰めます。

その後、紗羅餐のお蕎麦と搾りたてのお酒をお楽しみ頂きながら反省会をします。



注意事項

- 悪天候・災害・事故等により、開催を中止する場合がございますのであらかじめご了承ください。
- 当日はお酒を提供します。飲酒運転にならないよう、公共交通機関等をご利用ください。
- 香水等香りの強い化粧品の使用はお控えください。
- 当日は作業がしやすい服装でお越し下さい。又、ピアス・ネックレス等装飾品を付けての作業はできません。

ご協力をお願いいたします

感染予防対策

- ご参加の際はマスクの着用をお願いいたします。
- 発熱など体調が優れない場合には、ご参加をお控えください。
- 状況により変更・中止する場合がありますので承知下さい。



お問い合わせ先 TEL 0569-23-1499 (10:00 ~ 16:00) 担当：酒の文化館 (木曜休館)

簡易工程表



Kuni Zakari

酒造り体験会 一日コース

体験No.いづれも
同じスケジュールです



自分だけの日本酒を造ろう！