



03

酒蔵の麹室でつくった米麴が決め手!
やさしい女将さんに
教えてもらえる味噌づくり

地元の契約農家で自家栽培した米を使って、麴を室で仕込み完全手造りしています。その米麴を使って味噌づくり体験をご用意しました。素材は塩と大豆と米麴だけの安心安全なお味噌です。蔵見学も味噌づくりも利き酒チャレンジも、心を込めてご案内します。旅の思い出にどうぞいらしてください。

吉良酒造

吉良文紀さん
吉良享子さん



スペシャルプラン

酒蔵の麹室でつくった米麴が決め手!
やさしい女将さんに教えてもらえる味噌づくり

- 開催日時 6月の日曜
午前1回(10:00~)、午後1回(14:00~)
- 催行人数 午前午後各回1組 ※人数は応相談
- 所要時間 80分~90分
- 体験の流れ
- 14:00 ● チェックイン
- 14:05 ● 蔵見学
- 14:25 ● 味噌の試食&味噌づくり体験
- 15:00 ● 利き酒チャレンジ(4種)
- 15:20 ● パッケージング&お土産提供
- 15:30 ● チェックアウト

- 料金 5,000円/名(税込)
- 🚗 ハンドルキーパー 4,500円/名(税込)
・利き酒チャレンジはありません
- 👨‍👩‍👧 子ども(小学生以下) 4,500円/名(税込)
・おとなと同伴に限る
- 🍷 お土産 「ゆすらも純米酒」1本
- 👜 持ち物 エプロン、バンダナ

※体験の流れはイメージです



大豆と米麴と塩。シンプルな材料で昔ながらの味噌を作る。昔は多くの蔵人が住み込みで働いていたため、まかないに使う味噌は酒蔵で手作りしてたんだった!

POINT 1

完全無添加!
安心安全な味噌を手作りしよう!



すりつぶした大豆に米麴と塩を加えてコネコネ。米麴はお酒造りで使う酒蔵ならではの材料。



味噌をケースに入れて、持ち帰って3ヶ月寝かせると完成!じっくり時間をかけて発酵させることで旨味が増すのだ。

日本酒づくりの現場潜入!

POINT 2

ほんのり漂うお酒の香りと知識に舞う



日本酒づくりの心臓部「麹室」も覗かせていただける。お味噌で使った米麴もここで生まれているのだ。



巨大な「压榨機」でお酒を搾る。お酒が搾り出されて、機械に酒粕が残る。酒粕も美味しいですよ。



工程に合わせて作業場が変わる日本酒の蔵。ここでは何が行われるのか?丁寧に説明してくれるのでわかりやすい!

POINT 3

お米と水でこんなにたくさんの味わいが!
日本酒の凄さを思い知るべし



「ゆすらも純米酒」は低アルコールで果実酒のような風味が女性から大人気。お土産に持って帰れるなんてシアワセ!



甘さや香りで飲み口が変わる日本酒。利き酒チャレンジでは、飲んだ印象を可視化。酒の味マッピング、盛り上がります!



同じお米と水からここまで味わいの変化がお酒が出来上がることに驚く。5種の酒はそれほど味わいに差があって感動!

予約申込先

- 吉良酒造
- ☎0974-42-2205
- ✉ qchankirashuzo@yahoo.co.jp
- 【キャンセルポリシー】キャンセル2日前100%



WEBサイト

- 予約方法 電話またはメール
- 住所 大分県豊後大野市緒方町下自在 359
- 駐車場 あり
- アクセス 緒方駅から1.9km
- 予約ドット 3日前(予約連絡時間は9:00~17:00)
- 7月以降の開催予定 相談により受付
- ▶タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。