

## 福井県観光素材集

素材名	創業文化3年（1806年）の老舗酒蔵の新設酒蔵で、酒米から瓶詰めまで行う酒造り体験		永平寺町	
			団体・個人	新規
ポイント	2023年稼働の新酒蔵にて、蔵人と一緒に2カ月間（全4回8日間）で1樽自分だけの酒造り体験！			
実施期間	令和6年 第一回目 ①3/16.17 ②3/23.24 ③4/13.14 ④4/20.21 ※第二回目以降は順次開催予定			
料金（税込）	121,000円（税込） 〔含まれるもの〕 体験費用・保険・完成したお酒720ml×12本（送料）			
手数料	有（10%）			
商品内容（詳細）	<p>2023年稼働の新酒蔵にて、蔵人と一緒に2カ月間（全4回8日間）で1樽自分だけの酒造り体験。毎回一泊二日の初日の夕食は、同じく新規開業した古民家施設にて懇親会（食事とお酒）を開催。酒蔵から蔵人も参加するため、普段聞けない話や、他ではできない本当に貴重な体験ができます。</p> <p>●行程 一泊二日を4回のべ8日間で、酒米洗い・蒸米・麴/酵母づくり・もろみ・糀入れ・絞り・酒粕はがし・瓶詰・ラベル貼りなど全工程を体験してたった一つの自分だけのお酒を造ります。 ※1日目：酒蔵に入る前日の午後、酒蔵のすぐ近くにあり全面改装した「ふくい伝統的民家・吉峯梅庵」において、翌日の行う工程などのオリエンテーション・座学と、酒蔵にて酒造り体験。夕方、蔵人を交えて吉峯梅庵で懇親会（食事とお酒）。【食費・酒代は含まず。1回5,000円～10,000円前後】 解散後、各自宿に戻る。（宿泊先の紹介も可能） ※2日目：8時30分集合 9時～12時まで酒造り体験。午後解散</p> <p>●詳細 醸造するお酒について 『純米吟醸』『磨き精米55%』『酒米：永平寺町産酒造好適米』皆さんで1樽（タンク）を仕込みます。720ml×12本は体験料に含む。追加購入も可能。 火入れをしない生酒もご希望に応じてお選びいただけます。 表ラベル：写真や自筆等のオリジナルラベルも承ります。（別途費用330円～）</p>			
	所要時間	2月間（全4回8日間）		
	実施場所	シンフォニー吉田酒造 吉峯蔵		
	アクセス	JR福井駅から車で40分／福井北ICから車で30分		
	バス受け入れ可能な駐車場	有り 大型3台		
予約締め切り	30日前			
最少催行人数	4名	定員	15名	
インバウンド	可（英語・中国語・韓国語対応可。翻訳アプリもあり。）			
精算方法	<input checked="" type="radio"/> クーボ <input checked="" type="radio"/> 請求書払い <input checked="" type="radio"/> 現金（現地払い）			
その他（注意事項等）	・酒造り体験の1日目（昼食・夕食）、2日目（朝食）には、納豆、キムチ、柑橘類は召しあがれません。 ・酒蔵に入る前の健康チェックを行います。場合によっては、酒蔵に入ることはできません。 ・4回8日間の体験の内、ご都合によりお休み頂いても料金の返金や減額はございません。			
問い合わせ先	吉田酒造株式会社（担当：吉田祥子） 0776-64-2015／info@hakuryusake.com			