

03

酒蔵の麹室でつくった米麹が決め手!

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、麹を室で仕込み完全手造りし
ています。その米麹を使って味噌づく
り体験をご用意しました。素材は塩と
大豆と米麹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麹が決め手!
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

POINT
1完全無添加!
安心安全な味噌を手作りしよう!

大豆と米麹と塩。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!



すりつぶした大豆に米麹と塩を加えてコ
ネコネ。米麹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!
ほんのり漂うお酒の香りと知識に舞うPOINT
2

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



巨大な「圧搾機」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
も美味しいんですね。



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
の変わる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 359
駐 車 場 あり
アクセス 緒方駅から1.9km
予約が切 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。