

04

日本酒5種×新進気鋭の料理家が手がける逸品 「ATE BUNGO PAIRING」 アテ豊後ペアリング

非売品銘柄も

蔵のあるこの土地の米と水で醸す「自
耕自醸」を実践しています。そのお酒
と合う料理を地元の料理家さんに考
案していただきました。「酒は食を引き
立てるもの」というのが私たちの考えで
す。究極のつまみと日本酒のペア
リング。みなさんが喜んでいただけるよう
に準備してお待ちしています。

浜嶋酒造

浜嶋弘文さん
浜嶋生美さん



スペシャルプラン

日本酒5種×新進気鋭の料理家が手掛ける逸品 「ATE BUNGO PAIRING」(アテ豊後ペアリング)

開催日時 6月の土曜・日曜 12:15～

催行人数 2名～(最大4組8名)

所要時間 90分～120分

体験の流れ

12:15 ● チェックイン

12:30 ● スタート・蔵元挨拶

12:35 ● 酒蔵見学・酒の案内(蔵の歴史、米・手作りの魅力を紹介)
蔵元がお酒と酒器の相性・おいしい呑み方
(温度・五感を感じながら等)を説明

13:00 ● 着席・コーススタート 料理・酒の案内
地元食材を使った酒のあて(おつまみ)
・料理説明や酒器による味の変化を体験
・日本酒5種(うち1種類は非売品)

14:00 ● コース終了・挨拶・ショップへ案内
(買物、お土産案内)

14:30 ● チェックアウト

料 金 6,000円/名(税込)

日本酒のお代わりは追加料金を払えばOK
銘柄によって金額が異なる

🚗 ハンドルキーパー 4,000円/名(税込)

・飲みものはノンアルコールドリンク 2杯まで

お土産 酒粕を1kg

注意事項 過度な香水はお控えいただきますようお願いいたします。

※体験の流れはイメージです

POINT
1

地元食材を使った究極のペアリング ATE BUNGO PAIRING



料理を引き立てる「食中酒」を生み出すことが信条の浜嶋酒造。キレがあって旨味がほどよい、そんなお酒たち。



地域の産品を使用し徹底的に各種のお酒と合うように作られた「究極のつまみ」。一品一品、ペアリングするお酒に合わせて酒器も変えるこだわり。食とお酒の共演を十分に味わいたい。

上質な時間が流れる体験空間 「Takakiya Gardenささら」

POINT
2

敷地内の新施設「ささら」は発酵文化と学びの空間。おしゃれ空間で究極のペアリングがさらに魅力アップ!



お酒とおつまみの組み合わせで、味わいがここまで幅広くなるのかと驚く。じっくりと食を見つめ直す上質な時間が流れる。



ハンドルキーパーの方にはスイーツとノンアルコールのセットで2000円というコースも。

POINT
3

五感を研ぎ澄ませる「完全手造り」 米も自作する美酒探求は圧巻!



明治22年創業。時代が変わろうとも五感を研ぎ澄ませ手造りの味を大切に。完全手造りで酒を作り続けているのだ。



原料の米は田園地帯であるこの地域で、蔵元自らが農家宣言をし自作。原料からこだわって酒をつくる!を実践している。



お酒は全て昔ながらの「槽搾り(ふなしばり)」。自然な重みで搾るので手間も時間もかかる。美味しいお酒づくりのこだわりの一つ。

予約申込先

浜嶋酒造

☎0974-42-2216

🌐 <https://www.takakiya.co.jp>

WEBサイト

予約方法 電話またはWEBサイト

住 所 大分県豊後大野市緒方町下自在381

駐 車 場 あり

アクセ 緒方駅から1.9km

予約バ 7日前(予約連絡時間)は9:00～17:00

7月以降の開催予定 未定(要問合せ)

【キャンセルポリシー】 当日キャンセル100% 連絡なし100% 7日前までキャンセル可能

▶ タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。