



08

ビール村でピクニック気分♪ テラスで焼いて! ホットドッグパーティ

久住高原の天然伏流水と本場ドイツ産の厳選された麦を中心に醸造しているクラフトビールです。まろやかで雑味のない名水だから、麦のうまみと香り、さらにビタミンが最大限に引き出されています。厳選された材料と酵母が生み出す奇跡を目で耳で、舌で味わってください!

くじゅう水泉郷地ビール村

清水義巨さん



スペシャルプラン

ビール村でピクニック気分♪ テラスで焼いて!ホットドッグパーティ

開催日時 6月12日～30日までの全日(ただし火曜日を除く)
※各日3回 ①11:00～、②14:00～、③15:00～

催行人数 各回1組限定

所要時間 60分

体験の流れ

- 11:00 ● チェックイン
- 11:05 ● 醸造所見学
- 11:10 ● 飲み比べ(4種)
・製法による味の違いを感じながら好みを見つける
- 11:25 ● ピクニック体験
・テラス席でBBQグリルを使いホットドッグをつくる
・お好みのビールを1種類選んだ後、ビール1杯を自身で注ぎ、2杯目をプロに注いでもらう
・注ぎ方による味の違いを楽しんで。
- 12:00 ● チェックアウト

料金 3,500円/名(税込)

ビール追加:小380円、中680円、大880円(税込)
ソフトドリンク追加:200円(税込)～

🚗 ハンドルキーパー 2,000円/名(税込)

・飲み比べ体験は無し、ビールの代わりに「ソフトドリンク」を提供

👨‍👩‍👧 子ども(小学生以下) 2,000円/名(税込)

・飲み比べ体験は無し、ビールの代わりに「ソフトドリンク」を提供

※体験の流れはイメージです

POINT
1

香りも飲みごたえも全然違って楽しい!
4種類のクラフトビールを飲み比べ



ドイツから取り寄せた麦を中心に厳選された素材を使用。触って香りを嗅いで。素材に触れる貴重な機会。



お好みのビールはどれかな? 4つの異なる味わいで確かめて。「どれも美味しくて絞れない」わかる! その気持ち。

フルーティーで軽やかなものからコクと苦味のある味わいまで、幅広い味が楽しめる。期間限定で大分県産の麦芽とホップを使ったものも。

祖母・傾・阿蘇山を望む絶景テラスで
絶品ホットドッグにかぶりつく!

POINT
2



緑の草原に囲まれて自分で作ったホットドッグの味は格別! ビールとの相性がバッチリ!



お好みのビールをひとつ決めたら、ホットドッグパーティの始まり! ウインナーを焼いてビールいただきます♪



お食事はテラスで自然を味わいながら。雄大な景色は日常を忘れられる“チルタイム”を届けてくれる。

POINT
3

どうやってビールが出来るのかな?
醸造の工程を丁寧に教えてもらえる!



醸造所の中を巡るツアーでは、実際の醸造工程を間近に見ることができる。タンクがずらりと圧巻!



発酵樽を覗くとフワッとフルーティーな香り。ぶくぶくと泡が。酵母が生きている証拠だ。どのビールも無ろ過で酵母入り。



ビールに使う天然伏流水は、山に降り注いだ雨が長い年月をかけて自然濾過されたもの。地下に眠り、まろやかで雑味がないのが特長。

予約申込先

くじゅう水泉郷地ビール村
☎0974-76-2511

🌐 <https://www.kujyukogenbeer.com/>

【キャンセルポリシー】当日キャンセル100% 連絡なし100%



WEBサイト

予約方法 電話またはWEBサイト

住所 大分県竹田市久住町白丹7575-1

駐車場 あり

アクセス 豊後竹田駅(タクシーあり)から21Km

予約バッチ 3日前(予約連絡時間は11:00～17:00)

7月以降の 3種の利きビールチャレンジ! 1,200円

開催予定 火曜日、土曜日を除く平日&日曜日限定(3日前までの予約)