

日本酒酿造体验

酿造体验+品味 3 种清酒+9 种酒菜

要不要体验一下日本酒酿造呢？体验后在酒窖里喝着酒，享用着下酒菜，品味清酒。



概要：

下午 1 点到 5 点的酿造体验（用中文进行指导）

从 5 点半开始品尝三种酒，之后享用酒菜、品味清酒。（下午 7 点关门）

名额：

10 名（2 人起受理，即使没有达到 10 名定员也实施。）

费用：

16,500 日元（含税）

参加费中包含的东西：

日本酒酿造体验费；

围裙（租借）、拖鞋（租借）、保洁帽、口罩；

品酒用的日本酒，三种各 90ml，共计 270ml；

酒菜 9 种（翁日本料理店提供）；

无过滤纯米吟酿生酒（精米比例 60%）720ml 2 瓶。



純米吟釀生酒720ml2瓶



品酒用的
日本酒,三种各90ml





酒窖所在地：

中谷酒造 柳町酿酒厂

邮编 639-1134 奈良县大和郡山市柳二丁目 4 番（距离近铁郡山站约 300 米）

（京都站→近铁郡山站 所需时间 50 分钟，JR 大阪站→JR 郡山站 所需时间 45 分钟）



中谷酒造概要：

中谷酒造创立于 1853 年。1995 年在中国成立天津中谷酒造有限公司并开始清酒的酿造与销售，随后又成立了酒类批发公司，将清酒销往中国全境。

酿酒体验日程：

13:00 酿酒体验：签到

13:15 注意事项说明、藏人认定（酿造者资格认可）、换衣服

13:45 一边听工作内容概要的说明，一边进行吸水测试与洗米

14:15 蒸米开始：蒸米期间，就清酒酿造过程、中谷酒造的历史、正历寺的酿酒进行讲座

15:15 蒸好的大米开始放冷，完全冷却之前的一个小时是自由时间（城址散步、捞金鱼、参观蓝染博物馆等）

16:30 投料工作（将冷却的蒸米、麴、水投入装有酒母的发酵容器中，搅拌）

17:00 体验结束

17:30 品尝三种酒，之后享用酒菜、品味清酒

※以上是大致的日程安排，实际过程中可能会出现一些差异，敬请谅解。

※从酿酒体验日开始约 3~5 天后，在下面的中谷酒造网页中的“发酵情况报告”页面，报告您投料酿造的酒，其初期发酵情况以及压榨时（酿酒后约 3~4 周后）的酒质。



请求与注意事项：

本体验是以对清酒及与清酒相关的历史感兴趣的人为对象。

不接受未成年人的体验。

在保健卫生上，请在注意与确认事项上签名，给您一天藏人（酿造者资格）认定书。当天作为中谷酒造的一日酿酒师进入酿造区，因此，请遵从中谷酒造的酿酒师相同的标准。

当天进行体温测量，体温发烧的人；患有疾病且此疾病对周围的人、物及可能发酵工艺产生影响的人；受伤的人等都不能参加。届时参加费退还给您。

请穿着干净易动的衣服前来。另外，穿着绒毛衣服不能进入酿造区。请选择没有毛尘的衣服。不能使用香水、香味浓郁的化妆品、整发剂等。

本公司判断存在卫生问题时，有可能也无法参加。那样的话，参加费也会退还给您；

手机、手表、穿戴的饰品、文具类，请提前收纳在储物柜里。

此外，请遵循卫生、安全、秩序管理上的指导。

酿造区室外温度超过 19 度时，通过空调将室温保持在 19 度。夏天和室外的气温相差很大，所以请根据需要准备可以叠穿的衣服。

从大米的吸水到投料工作大约需要 4 个小时才能完成，所以日程十分紧张。

酿造区碍于工作，所以没有准备椅子，工作和讲课时不能坐着。特别是第一次休息前需要 2 个小时一直站着，请知悉。

申请参加、咨询

请联系以下电子邮件地址

post@sake-asaka.co.jp

接待负责人：中谷良子

