

報道関係各位

2023年11月22日

株式会社 田中屋酒造店

奥信濃で150年の歴史を持つ蔵元で貴重な体験ができる！

水尾地酒ツーリズム

11月22日(水)より、参加者募集開始

150年もの長きに渡り酒造りを継承している、株式会社田中屋酒造店(所在地:長野県飯山市、代表取締役社長:田中隆太)では、奥信濃の地酒文化の発信として「水尾地酒ツーリズム」を企画し、2023年11月22日(水)より参加者の募集を開始いたします。



このツーリズムは、社員とともに酒蔵での酒造り体験を中心に、契約米田んぼ・水源のツアー、酒のレクチャー、テイスティングセミナー、雪の体験、地域の食の体験・水尾とのペアリング等を絡めながら、日本酒「水尾」の味わいはもちろん、酒造りのこだわりを知っていただく体験型ツアーです。今回のツーリズムでは日本酒初心者向けから、蔵人体験まで幅広いプランを2023年11月～2024年3月までの期間でご用意しました。

奥信濃地域は、冬は2mをこえる積雪のある豪雪地帯で、酒造りは雪におおわれた蔵のなかで行われます。100%長野県産酒造好適米を使うということのほか、仕込み水は全量、隣村の野沢温泉村「水尾山」のふもとより湧き出る天然水を使っています。この水ならではの特長を生かし、香り・味ともに良質で、しかも残らない後切れの良い味わいを実現しております。

このツーリズムでは このような環境の中で造り上げる日本酒の地酒文化に触れていただける貴重な機会となります。

田中隆太代表は「“地酒文化”の発信を観光的・文化的事業としていくことは弊社の大事な役割になると考えています。そして“地酒文化”によって地酒が語られるときに、その地酒のブランディングが醸成され、世界の酒類のひとつとしての地位を本当の意味で確立できると考えております。」と話します。

東京から新幹線で 2 時間、新幹線駅の飯山駅からは徒歩 15 分という立地に恵まれた酒蔵です。ぜひ多くの方にご参加いただければ幸いです。

詳細、申込は以下の通りです。

A. 蔵人体験ツアー

文字通り、蔵人を体験していただくツアーです。米運びや蒸米のほぐし作業の体験のほか、麴ができるまで、米洗いの説明などの後、水尾の経過ごとの味比べもできる特別企画です。

8 時集合、13 時終了予定

募集人数:最大 6 人 参加費: ¥20,000 (オリジナル水尾 T シャツ、昼食付)

B. 酒蔵見学&利き酒ツアー

蔵見学のほか、酒母や三段仕込みの経過の違いをご覧ください、テイスティングセミナーがセットになっています。

14 時集合 16 時終了予定

募集人数:最大 14 人 参加費: ¥5,000

C. バックグラウンドツアー

蔵見学、水源地見学(夏季)のほか、金紋錦の水田へ。雪のある時期はスノーシューを履き田んぼの上でお燗をつけて乾杯等を実施します。

13:30 集合 16:40 終了予定

募集人数:最大 14 人 参加費: ¥15,000

日程の詳細、お申込は URL をご確認ください。<https://www.mizuo.co.jp/tour/>





<一般からの問い合わせ先>

株式会社 田中屋酒造店

〒389-2253 長野県飯山市大字飯山 2227

TEL 0269-62-2057