



EIHEIJI TERROIR

申込締切  
3/17(日)

# リアル蔵人体験

米洗いから  
瓶詰めまで

創業文化三年の『白龍』吉田酒造が  
二〇二三年に新設した  
新酒蔵『吉峯蔵』で  
蔵人と一緒に、蔵人の一員となって、  
世界に一本だけのMY酒を造ります

日程 全4回 (のべ8日間)

2024年

- ① 4月6日(土) ~ 7日(日)
- ② 4月13日(土) ~ 14日(日)
- ③ 5月11日(土) ~ 12日(日)
- ④ 5月18日(土) ~ 19日(日)

第2回開催

2024年  
10・11月

1ヶ月半をかけて、酒米洗い・蒸米・麴・酒母づくり・もろみ・糀入れ・搾り・酒粕はがし・瓶詰・火入れ、ラベル貼りと、酒造りの全工程を蔵人と一緒に体験します。初日にご自身で洗い、蒸したお米が、酒造りの工程を経て、最終日にMY酒として出来上がります。

さらに、毎夕食は、蔵人も参加する親睦会を開催します。飲み比べや蔵人による解説など、大変貴重で楽しい時間をお過ごしてできます。



## 特典

- ①日本酒の神様 鈴木賢二氏による日本酒講座
- ②醸造したMY酒 12本 (720ml) (オリジナルラベル)
- ③吉田酒造蔵人認定書
- ④蔵人セット贈呈 (ユニフォーム等)
- ⑤蔵元認定 蔵人パスポート (商品割引購入)
- ⑥蔵人との懇親会 (全4回)  
※蔵人：2～4名程参加予定  
※親睦会会場：和食・鮨・イタリアン等を予定
- ⑦お土産・お食事商品券 (道の駅 禅の里)

料金 242,000円 (税込)

〈含まれる物〉

特典①～⑦、宿泊費(勝山ニューホテル)、保険、お食事(昼・夕・朝・昼)  
※昼食(1日目) オリエンテーション中に軽食、夕食:親睦会、朝食(2日目)ホテル、昼食(2日目)自由昼食:道の駅 禅の里にて商品券ご利用可能

定員 先着 10名様

参加資格 20歳以上

※交通費は含まれていません。  
※期間中は、納豆・キムチは召し上げられません。  
※健康チェックあり。発熱・下痢・咳等がある場合は、体験できません。  
※体験のお休みによる返金はございません。  
※未成年者、他の参加者と協調できない方、蔵人から説明する『酒造り体験のルール』を守れない方は申し込みできません。

4月6日 午後2時～

**特別講演**

日本酒の神様  
鈴木賢二氏  
会場/吉峯梅庵



講演のみのご参加できます。  
参加料 1,000円

■お問い合わせ・お申し込み

吉田酒造株式会社

〒910-1325 福井県吉田郡永平寺町北島7-22

TEL: 0776-64-2015 FAX: 0776-64-2932

E-mail: taiken@jizakegura.com

詳しくはこちら /



## 酒造り体験スケジュール

### 1回目

- 4月6日(土)
- 13:00 集合
  - 13:30 オリエンテーション
  - 14:00 **講演会**
  - 15:00 蔵見学
  - 16:00 **洗米**
  - 17:00 終了・ホテルにチェックイン
  - 19:00 **懇親会**
- 4月7日(日)
- 9:00 集合
  - 10:00 **麴造り(蒸し)**
  - 11:00 **麴造り(種振り)**
  - 12:00 終了

講師 鈴木賢二氏

福島県日本酒アドバイザー 福島県酒造組合特別顧問

酒造りの指導方針をまとめた独自の「福島流吟醸酒製造マニュアル」を作成。福島県内酒造業者に指導・助言を行い、福島県産酒の品質向上やブランド化を促進し、全国新酒鑑評会での福島県金賞銘柄数9回連続「日本一」に貢献した。

麴米を手洗い・吸水して明日の蒸しに備えます

吉峯蔵と北島蔵の新酒を  
思う存分楽しんでください

前日洗った米を蒸しあげて麴室に引き込みます

麴室で種麴(麴菌)を振って寄せます



### 2回目

- 4月13日(土)
- 13:00 集合
  - 13:30 オリエンテーション
  - 14:00 **洗米**
  - 15:00 **日本酒講座①**
  - 17:00 終了・ホテルにチェックイン
  - 19:00 **懇親会**
- 4月14日(日)
- 9:00 集合
  - 9:30 **水麴**
  - 10:00 **蒸米・放冷・仕込**
  - 12:00 終了

留仕込み用の白米を手洗・吸水します

〈テーマ〉利き酒の仕方と日本酒の楽しみ方

生酒・火入酒・古酒・にごり酒など、  
様々なお酒をご用意します

留仕込みの前に、仕込み水と麴をタンクに投入します

留仕込を行い、タンクに糴入れをします



### 3回目

- 5月11日(土)
- 13:00 集合
  - 13:30 オリエンテーション
  - 14:00 **上槽(しぼり)**
  - 15:00 **日本酒講座②**
  - 17:00 終了・ホテルにチェックイン
  - 19:00 **懇親会**
- 5月12日(日)
- 9:00 集合
  - 10:00 **酒粕剥がし**
  - 11:00 **酒粕詰め**
  - 12:00 終了

発酵の終わった醪を压榨室で搾ります  
(しぼりたての日本酒を利き酒できます)

〈テーマ〉日本酒の発酵の仕組みと麴の役割

今回搾った酒(搾りたて・無濾過・生原酒)  
を存分にお楽しみいただけます

压榨室で前日搾った醪の酒粕を取り出します

剥がした酒粕を袋に詰めます(必要な分だけお持ち帰りください)



### 4回目

- 5月18日(土)
- 13:00 集合
  - 13:30 オリエンテーション
  - 14:00 **ビン詰め**
  - 15:00 **日本酒講座③**
  - 17:00 終了・ホテルにチェックイン
  - 19:00 **懇親会**
- 5月19日(日)
- 9:00 集合
  - 9:30 **ラベル貼り・出荷**
  - 11:00 **反省会**
  - 12:00 終了

先週搾った酒を生酒でビン詰めします。火入酒はビン爛します

〈テーマ〉酒造好適米と世界の醸造酒の話

ビン詰めが終わった酒と  
吉峯蔵の全商品を飲み比べ

お持ち帰り分のボトルにオリジナルラベル  
(自己作成)と裏貼り(蔵作成)を貼ります

今回の酒造り体験を振り返ります。蔵人認定書をお渡しし、修了式を行います

