

Traditional Arts & Crafts of the Setouchi Region

Authentic
Setouchi

職人の精神と文化

瀬戸内の 伝統工芸



・ KYOTO
・ OSAKA
・ TOKYO
・ SETOUCHI
・ FUKUOKA

日本の伝統工芸は、そのシンプルで優美なデザインと、それを創り出す職人が品質に対してあくなきこだわりを追求することで有名です。

瀬戸内には日本六古窯の、岡山の備前焼と兵庫の丹波焼があり、その歴史は、少なくとも平安時代(794-1185)の頃まで遡ります。両者の伝統は、山口の日本海沿岸にある萩の萩焼と同様に、茶道の文化と深く結びついています。

愛媛の大洲和紙や徳島の藍染めも数百年の歴史があり、広島では、家族経営の工房が最高級の書道筆を生産しています。彼らが作り出す工芸品と出会うことも素晴らしい経験となりますが、それ以上に、瀬戸内の職人たちと共に時間を過ごすことで、瀬戸内の文化を理解し、瀬戸内の人々と繋がりを深める貴重な体験をすることができます。



体験内容

- ・ 日本の最古の工芸産業の歴史を、その保存に尽力する職人たちから学ぶ
- ・ 工芸品等がつくられるプロセスを見学する
- ・ 自ら体験し、工芸品等への理解を深める
- ・ 職人自身が手がける伝統的な工芸品等を購入する

ご注意

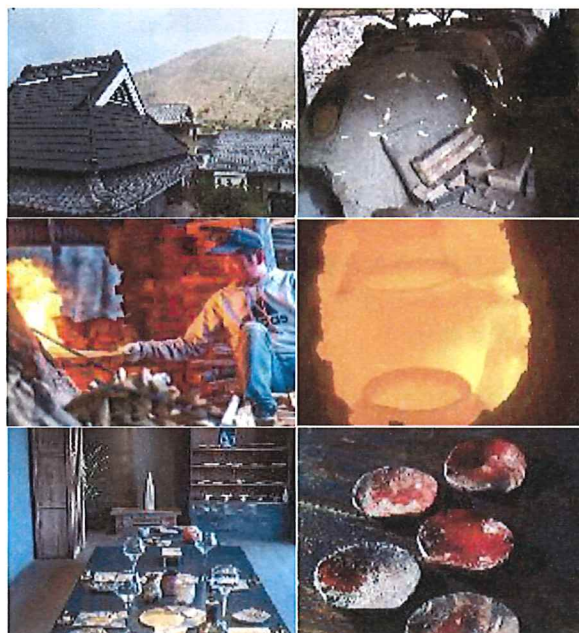
伝統的な工芸品の製造は、季節ごとに入手できる素材や気候条件によって頻繁に影響されます。多くの工房はスタッフが限られています。旅行代理店様やゲストの皆様には、その時々で提供できる体験内容が変更される可能性があることをご理解していただきますようお願いいたします。

丹文窯

丹波立杭焼、兵庫の丘に息づく 伝統とモダン

日本六古窯のひとつ、丹波篠山の立杭窯は800年の歴史を持つ窯元である。伝統的な丹波立杭焼は、登り窯で焼成する際に灰がガラス化することで生まれる独特の色合いと半透明の釉薬が特徴だ。丹波立杭焼は機能的な日用品を生産するイメージが強く、その素朴な優美さは民藝運動の有力者にも高く評価された。

立杭焼の登り窯(日本最古で、現在も使用されている窯の中では最長)から少し離れたところに、4代目陶芸家・大西雅文氏の窯である丹波窯がある。大西さんは、丹波立杭焼の伝統的な手法を踏襲しながらも、現代のライフスタイルに合った食器の開発に取り組んでいる地元作家の一人だ。丹波窯では、大西氏の工房を見学できるほか、後日登り窯で焼成される丹波立杭焼を自分で作ることもできる。



Tour Outline

- ✓ 第4代当主大西雅文による丹文窯ワークショップツアー
- ✓ 第4代当主大西雅文による陶芸デモンストレーション
- ✓ 自分で丹波立杭焼を作る
- ✓ 陶器は後日、丹波立杭焼の登り窯で焼かれます
- ✓ 陶器は自宅の国に郵送されます(現地の規制による)

Details

■料金(お一人様)
>> 20,000円(税別)

■所要時間
>> 1時間30分~2時間

■定員
>> 最小催行人数2名~8名

■対応言語
>> 日本語、AI音声翻訳

■注意事項
>> >> 陶芸体験をされる方は、ご自身の陶器が海外に送られるまでしばらくお待ちいただく場合があります。

■予約
>> メールよりお問い合わせください

■クレジットカード
>> 利用可

■周辺エリア
丹波窯の周辺には、個人経営の窯元やギャラリー、地元産の食器を使ったカフェなどが軒を連ねる。

川を挟んだ向かい側には丹波伝統工芸公園や兵庫陶芸美術館があり、丹波立杭焼について詳しく知ることができるほか、地元の職人による作品見本も見る事ができる。

城下町丹波篠山からは車で 25分。

丹文窯

兵庫県丹波篠山市今田町下立杭 109

✉ masamon3927@yahoo.co.jp ☎ 090-4304-7184

🕒 11:00 - 16:00

📍 Show on map

🌐 Website

📷 Instagram

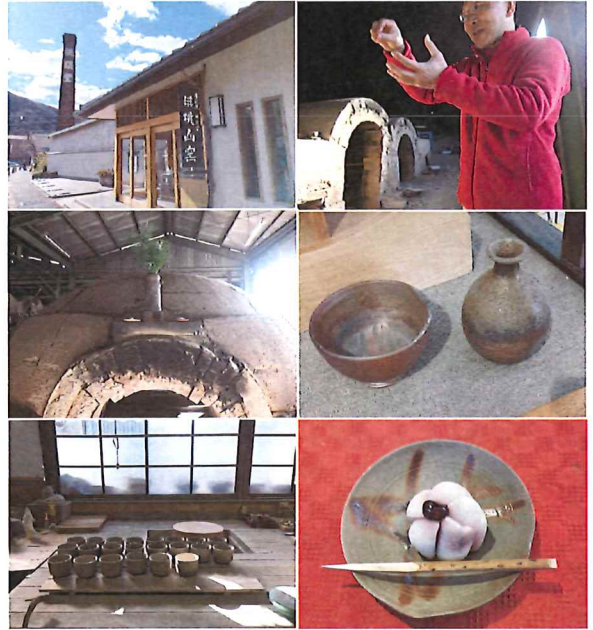
桃蹊堂

26代にわたり天皇や武家大名に備前焼を献上

備前には日本六古窯のひとつがあり、1000年以上前から陶磁器生産の中心地だった。登り窯で薪で焼かれる備前焼は、焼成中に灰が溶けて赤褐色になるのが特徴。16世紀末の文化的黄金期には、千利休をはじめとする茶人たちから高く評価された。

備前焼は釉薬を使わず、灰の出方、藁の巻き方、窯の温度や位置、炎の動きなどによって、ひとつひとつに個性的な絵柄が生まれる。

海外からのゲストには備前の優れた土を扱う機会を提供するだけでなく、500年以上の歴史を持つ窯の26代目当主である木村桃山は、備前焼の歴史や製造工程について、土の調達から製造、登り窯での焼成まで、手際よく説明してくれる。



Tour Outline

- ✓ 桃蹊堂の登り窯を見学し、その特性や使い方を説明
- ✓ 粘土と薪のストックを見学し、粘土がどのように長い年月をかけて作られるかを説明
- ✓ 工房見学と手びねりによる備前焼体験
- ✓ ギャラリー見学と展示作品の作風や特徴の説明
- ✓ 桃蹊堂の備前焼で抹茶を楽しむ

Details

■料金

>> 旅行会社と相談の上決定します。

■ツアー催行時間

>> ご希望に合わせて調整可能ですが、電車の時間に合わせて13:00~16:00をお勧めします。

■所要時間

>> 3時間

■定員

>> 最大20名

■対応言語

>> 日本語、英語、スペイン語

■注意事項

ツアー中に制作した陶器を海外発送する場合最大3ヶ月待つことがあります。

■ご予約

>> 1週間前までにメールにてご予約ください。

■クレジットカード

>> 利用可

■周辺エリア

桃蹊堂は備前焼の中心地にあり、JR伊部駅からすぐのところにある。

周辺には約100軒の個人窯やギャラリーがあり、町を散策すると赤レンガの煙突や備前の赤瓦屋根を見ることができ。備前焼ミュージアムでは、中世から現代までの作品が展示されている。

伝統的な旅館をお探しの方は、多くの文化人の足跡をたどりながら、車ですぐの「ゑびすや荒木旅館」に宿泊してみたいはいかがでしょうか。

Takeido



岡山県備前市伊部 1527



takeido@mx3.tiki.ne.jp



08:00-16:00



Show on map



Website

文進堂 書道筆

瀬戸内海沿岸の川尻の筆職人と会う

畑家は瀬戸内海を望む工房で00年以上にわたって筆を作り続けてきた。しかし、1970年代にこの技術を新たな高みへと昇華させようと決意したのは、畑義幸だった。一流になるためには、最高の材料が必要だった。そこで彼は中国の揚子江流域に赴き、山羊の毛を確保した。

現在、親子二代で経営する文進堂は、その恩恵を今も受け続けている。現在ではほとんど入手不可能な品質の原料と同様に、畑親子は品質に関しても妥協しない姿勢を持っている。その手間と細部へのこだわりには、本当に頭が下がる思いだ。

文進堂では、予約制で少人数のグループに工房を開放している。筆作りの最高峰を目の当たりにし(そして肌で感じ)、日本のものづくりの精神に触れるまたとない機会だ。



Tour Outline

- ✓ 4代目筆職人・畑幸壯による筆作りの歴史と文進堂の紹介
- ✓ 様々な素材の筆で、書いたり描いたりする体験
- ✓ 文進堂の山羊毛と現在流通している山羊毛の品質の違いを体感
- ✓ 畑幸壯氏の指導のもと、工房で筆頭を体験してみよう。
- ✓ 文進堂のショールームでは、驚くほどの品揃えの筆を見ることができる。

Details

■料金(お一人様)
>> 26,800円(ツアー代)

■ツアー催行時間
>> 09:00, 11:00, 13:00, 15:00

■所要時間
>> 1時間20分

■定員
>> 2名様より催行

■対応言語
>> 日本語
>> 英語ガイド 26,400円(文進堂集合の場合)
>> 英語ガイド 39,350円(広島駅集合の場合)

■注意事項
>> ワークショップでは墨を扱います。

■ご予約
>> オンラインからご予約いただけます。

■クレジット
>> 利用可

■周辺エリア
文進堂は広島から車で約1時間30分、標高839mの野呂山山麓の安芸川尻にある。野呂山山頂からは瀬戸内海の島々が果てしなく広がる。

安芸川尻の真南にはとびしま海道がある。絵のように美しい御手洗港を含む7つの島を、いくつもの橋がつないでいる。

さらに東へ車で35分ほど走ると、江戸時代(1600~1868)の商人町がよく保存されていることで有名な竹原がある。

文進堂

広島県呉市川尻町原山 1-5-35

info@bunshindou.com

09:00 - 17:00

Show on map

Reserve

Website

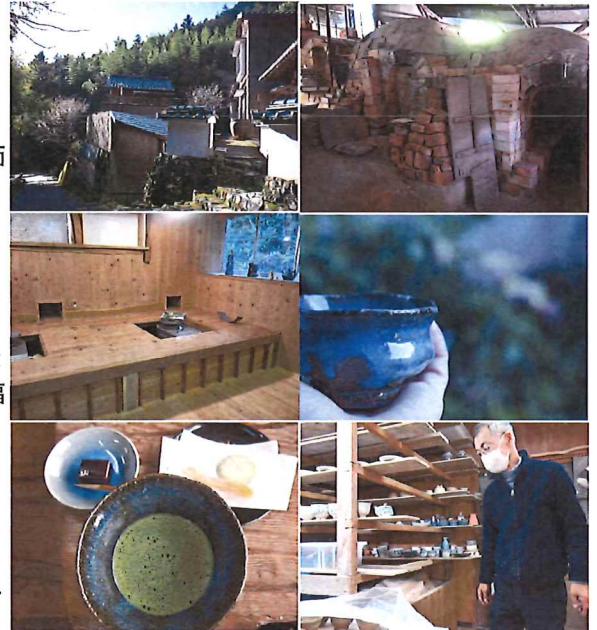
鳥雲窯

400年の伝統を持つ家族経営の萩焼窯元 が新たな伝統へ

日本海沿岸の萩で400年以上にわたって作られてきた萩焼。伝統的に質素な形と落ち着いた色合いの萩焼は、茶人たちから高く評価されるようになった。

鳥雲窯の窯元である納富晋は、父から萩焼の技術を学んだが、ある幸運な失敗が彼の芸術の方向性を変えた。思いがけない青い色合いに興味を持った彼は、その失敗を再現し、さらに芸術的な可能性を広げようと決意した。試行錯誤の末、伝統的な萩焼に現代的な感覚を加えた「青萩」が誕生した。納富晋は日本やニューヨークで幅広く展覧会を開催し、ファッションデザイナーのコシノヒロコとのコラボレーションも行っている。娘の尚子氏もまた、優れた陶芸家である。

納富家は、竹林に囲まれた丘の中腹にある静かなアトリエで、セラミックアートプロジェクトに長期滞在を希望する海外旅行者を受け入れている。



Workshop Outline (5-day)

- ✓ オリエンテーション - 萩焼、青萩焼、ワークショップの概要と機材のデモンストレーション
- ✓ 納富尚子氏と一緒にプロジェクトのアイデアや企画を練る
- ✓ 納富尚子氏とお父さまのアドバイスのもと、ワークショップ制作
- ✓ 萩焼でお抹茶体験
- ✓ 完成作品は本国へ郵送(お客様負担)
- ★ 宿泊費、食費は含まれておりません

Details

■料金(お一人様)

- >> 5日間ワークショップ 200,000円(税込)
- >> 3日間ワークショップ 150,000円(税込)

■所要時間

- >> 3日間と5日間のワークショップがあります。
- 日程はお問い合わせください。

■定員

- >> 5日間ワークショップ 2名まで
- >> 3日間ワークショップ 4名まで

■対応言語

- >> 日本語、基礎英語、ネイティブによる英語通訳

■予約方法

- >> 1ヶ月前までにお申し込みください。

■支払方法

- >> お振り込みをお願いします。
- ※クレジットカードは利用不可

■周辺エリア

萩の中心部は、この時代にこの地域を支配していた毛利氏の海辺の拠点、萩城跡の下に武家町がよく保存されている楽しい城下町で、鳥雲窯から車で10分のところにある。

その他の見どころとしては、伝統的な商人街や、1868年に幕府が滅亡した際にこの町が果たした重要な役割を紹介する博物館などがある。もちろん、萩焼のお店やギャラリーもたくさんある。

Choungama Kiln

山口県萩市山田 4431

ao.yu.ra.gi.0211@gmail.com

09:00 - 16:30

Show on map

Website

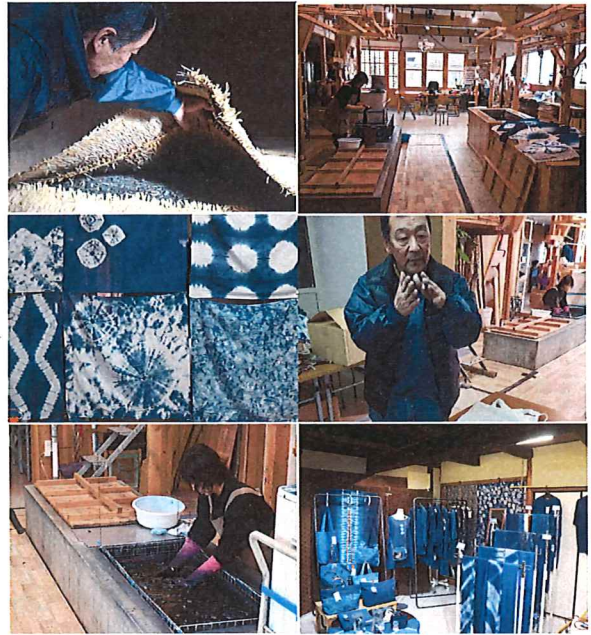
Instagram

うだつ脇町 > 徳島県

藍染体験 やまうち

Aizome - 伝統的な藍染を 栽培からクローゼットに入るまで。

徳島には、何世紀にもわたる藍の栽培と染色の歴史がある。阿波藍として知られる地元産の藍は、その品質と藍染が生み出す豊かな色合いから海外では「ジャパンプルー」と呼ばれている。阿波藍の栽培は20世紀初頭にピークを迎えたが、化学染料の普及により激減した。だが現在自然に優しい天然染料への関心が高まり、再び需要が高まっている。しかし、藍師は伝統的な発酵技術で阿波藍の染料「すくも」を作るため、生産には手間と時間がかかり、その需要に追いついていない。山内浩司は、藍の染料を自家栽培し、発酵させることで供給問題を解決した。山内は、かつて藍ビジネスで栄えた脇町の歴史的な地区の近くにあり、彼の工房を訪れる人々を歓迎している。藍畑を訪ねたり、藍の寝床（藍葉を発酵させる蔵）の中を覗いたり。また、染色体験では染めの工程やさまざまな模様の作り方を説明した後、衣服やスカーフに小物の中から好きなものを選び、900リットルの藍甕で染色し、世界にひとつだけの阿波藍の作品を作ることができる。



Tour Outline

- ✓ 徳島の豊かな文化である阿波天然藍染めについて、山内の当主から学ぶ
- ✓ 徳島の田園地帯にある山内の藍畑や藍の寝床を見学
- ✓ 古くから伝わる染めの工程や、自分だけのオリジナルデザインの作り方ををご紹介します
- ✓ 阿波藍のプロと一緒に、世界にひとつだけの「ジャパンプルー」を作りましょう
- ✓ 衣服やその他のアイテムからお選びいただけます

Details

■料金(お一人様)

- >> スカーフ 6,600円
- キャンパスバッグ 8,800円
- Tシャツ 8,800円
- のれん 16,500円

■ツアー時間

- >> 10:00、13:30、15:00の3回

■定員

- >> 1~30名

■対応言語

- >> 日本語(英語の段階的な手順の説明シートあり)

■予約方法

- >> オンライン予約サイトにて前日 18:00まで受付

■クレジットカード

- >> 利用可

■周辺エリア

「藍染体験やまうち」は、江戸時代の商家が多く残る脇町うだつの町並み保存地区から3kmに位置する。かつては藍産業で栄えた町で、これらの建物は珍しいうだつの上がる防火帯で知られ、富の象徴としてますます精巧になっていった。

脇町は、祖谷溪の玄関口、JR大歩危駅から車で1時間。

藍染体験 やまうち

徳島県美馬市脇町字拝原 2698-5

surf360@amber.plala.or.jp

10:00 - 16:00

Show on map

Reserve

Website

Takumikumo Village (盆栽とアート)

100年以上にわたって生きた芸術を育ててきた盆栽園で、盆栽のすばらしさを発見する

盆栽ほど日本をイメージさせるものはないだろう。日本の松盆栽の約8割は香川県高松が原産地といわれ、高松からほど近い鬼無では、民家の間に松盆栽が連なる畑が広がっている。

100年以上にわたって盆栽を育ててきた中西珍松園で、あらためて盆栽の素晴らしさを実感してほしい5代目当主の中西陽一さん夫妻が、盆栽畑や美しい庭、樹齢100年を超える盆栽を案内してくれる。香川の文化遺産に誇りを持ち、熟練の職人による伝統工芸のワークショップも開催している。中西珍松園は盆栽の海外輸出にも精通しており、日本旅行の究極の記念品となる盆栽の購入もサポートしてくれる。



Tour Outline

- ✓ 盆栽の里のガイドツアー
- ✓ 中西珍松園盆栽園のガイドツアー
- ✓ 熟練職人による伝統工芸体験
- ✓ 盆栽(苔玉)、陶芸、香川漆器、金継ぎ、丸亀うちわ、和菓子などの体験が選択可

★地元の食材を使い、職人の技が光る食器で提供されるイタリア料理(食事制限のある方はご相談ください)。

Details

■料金(お一人様)

- >> 体験料金 15,400円(税込)
- >> ランチ 12,000円(税込)
- >> デイナー 16,500円(税込)

■所要時間

- >> 盆栽の郷散策 / 盆栽園のご案内 + 体験: 2時間30分
- >> ランチ / デイナー: 約1時間半~

■定員

- >> 2~6名(個人は追加料金)

■対応言語

- >> 日本語、簡単な英語
- >> 英語のガイド手配可(別途料金)

■食事制限対応

- >> ご予約時にご相談ください。

■予約

- >> メールにて希望のコースと希望のお日にちを第2希望までお知らせください。

■注意事項

- >> 2週間前までにご予約ください。
無断キャンセルは100%のキャンセル料がかかります。

■クレジットカード

- >> 利用可

■周辺エリア

鬼無は直島、豊島、小豆島など「瀬戸内アートの島々」へのフェリーが出航する高松港からすぐ。また、ミシュランガイドで高く評価されている広大な栗林公園やイサム・ノグチ庭園美術館もある。

Takumikumo Village

香川県高松市鬼無町佐藤 8-2

info@takumikumo.com

09:00-16:00

Show on map

Instagram

Website

内子 > 愛媛県

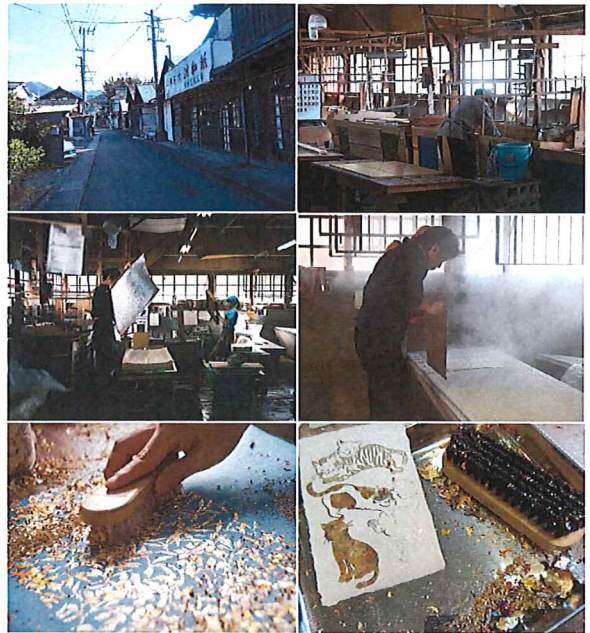
五十崎社中 天神産紙工場

日本とヨーロッパの工芸の融合で 日本の伝統的な紙漉きを継承する

大洲地方では中世から和紙が作られてきた20世紀初頭には、内子で約400人の職人が高級書道紙をはじめとするさまざまな用途の大洲和紙づくりに従事していた。しかし現在、大洲和紙の伝統は、需要の低迷と職人の高齢化によって消滅の危機に瀕している。

齋藤宏之は、革新によって伝統を守ろうとしているIT業界に身を置き、紙の道に進んだ齋藤は、パリの見本市で壁紙デザイナーのガボール・ウルヴィツキと偶然出会い、大洲和紙で金箔を施した壁紙を作ることを思いついた。内子に魅了されたウルヴィツキは2年間内子に滞在し、齋藤に技術を磨く機会を与えた。

ここの工房を訪れば、工房を見学したり、伝統的な材料や道具を使って和紙を漉いて持ち帰ったり、金属箔入りの記念ハガキを作ったりすることができる。



Tour Outline

- ✓ ワークショップツアー
- ✓ 大洲和紙紙すき体験 (お一人様1枚まで)
- ✓ ギルディング体験 (お一人様イラスト入りはがき枚まで)
- ✓ 五十崎社中ギフトショップ見学
- ★ お客様のご希望により、体験内容をアレンジいたします。

Details

■料金 (お一人様)

- >> 工房見学・大洲和紙漉き体験 1,650円 (税込)
- >> 金属箔貼り体験 1,650円

■ツアー時間

- >> 工房見学・大洲和紙漉き体験 09:00~16:00
- >> 金属箔貼り体験 10:00~15:00 (土日は14:00まで)

■所要時間

- >> 1時間程度

■定員

- >> 金属箔貼り体験は2名様より承ります

■対応言語

- >> 日本語、英語

■ご予約

- >> メールよりお問合せください。

■クレジットカード

- >> 利用可

■周辺エリア

五十崎地区は、昔ながらの民家や商店が軒を連ねる閑静な住宅街である。近くには大洲和紙で作られた色鮮やかな大風が展示されている五十崎風の博物館があり、毎年5月5日に行われる400年の歴史を持ついかざき大風合戦で揚げられる風を見ることができる。

五十崎から車で5分ほど走ると、伝統的な商家が軒を連ねる内子の歴史地区があり、素晴らしい内子劇場も復元されている。

五十崎社中 天神産紙工場

- 愛媛県喜多郡内子町平岡甲1240 -1
- ikazakishachu@space.ocn.ne.jp
- 09:00 - 17:00

Show on map

Instagram

Website

伝統と芸術

瀬戸内の酒蔵



本三大酒どころ(兵庫・灘、広島・西条)である瀬戸内地方には、酒蔵が点在しています。世界各国への輸出を手がける生産量の多い酒蔵から、地元で年間数千本しか生産しない家族経営の酒蔵まで、どの酒蔵も酒造りの伝統を守ることに情熱を注いでいます。

ここでは、瀬戸内の7つの酒蔵を紹介します。革新的なアプローチで酒作りに取り組んでいる酒蔵もあれば、古くからの伝統を復活させているところもあります。しかし、どの酒蔵も先人たちの遺産を尊重し、継承していくという決意に突き動かされています。そして、これら7つの酒蔵は、日本の国酒をより深く知り、味わうことに興味のある限られたお客様をご案内するため、特別な体験メニューをご用意しています。



・TOKYO
・KYOTO
・OSAKA
・SETOUCHI
・FUKUOKA



体験内容

- ・瀬戸内を代表する酒蔵の魅力的な歴史やストーリーを学ぶ
- ・酒造りのプロセスを見学する
- ・蔵元や蔵人との交流を通じて、彼らの酒造りに対する思いや直面する課題を知る
- ・酒蔵自慢の日本酒を試飲する

ご注意

酒造りの工程は大変デリケートですので、時期によって提供できる体験内容が異なります。旅行代理店様やゲストの皆様には、個々の酒蔵の意向を理解し、尊重いただきますようお願いいたします。

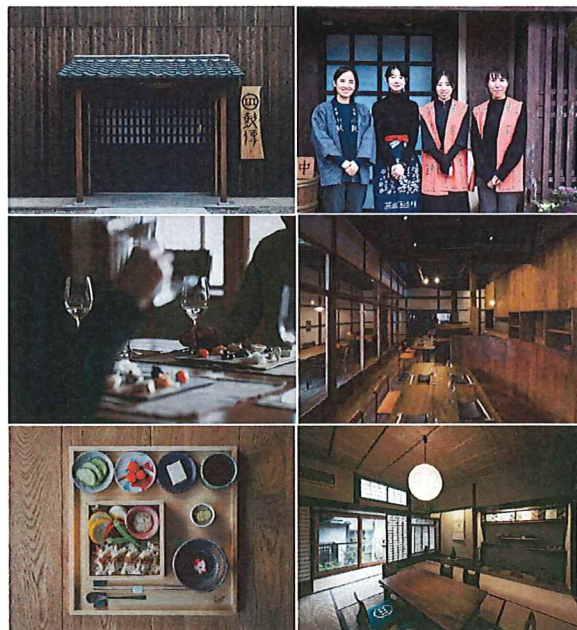
西山酒造場

日本酒と芸術と文学の融合

西山酒造場の創業は1849年だが、看板銘柄に命名されたのは1912年のこと。俳人・高浜虚子はこの酒蔵の常連であり、蔵の入り口に石で刻まれている「ここに美酒あり、名付けて小鼓といふ」という俳句を詠んだのも彼である。

蔵の建物は巧みに保存されている。日本美術や文学の巨匠たちが集ったサロンの会場となった美しい三三庵は、重要文化財に登録された3棟のうちの1つである。また、築120年以上の建物を見事にリノベーションし、当時の面影を残しながらスタイリッシュな空間に生まれ変わらせた「鼓傳」。ここでは、利き酒や丹波立杭焼に盛り付けられた発酵料理を楽しむことができる。

宿泊客は酒蔵を独占することができ、酒蔵のあちこちに飾られた貴重な美術品を存分に楽しむことができる。



Tour Outline

- ✓ 鼓傳(Koden)での宿泊(1泊1組限定)には、蔵内見学が含まれる
- ✓ 地元の陶器の食器に盛られた郷土料理と日本酒のペアリングを楽しむ昼食
- ✓ 現地で醸造された日本酒の選り抜きを、西山酒造場の蔵人によるガイド付きで楽しむ
- ✓ 日本の伝統的な発酵について学び、自分で塩麴と醤油麴を作る
- ✓ 試飲、ペアリングコース、1泊滞在に関する鼓傳の利用についてはお問い合わせください

Details

■料金

- >> 宿泊料金お一人様 11,000円
一棟ご利用料金別途 55,000円
- ※食事は別途料金
(朝食2,750円、夕食11,000円)
- >> ペアリングコース お一人様16,500円
(講師代・場所代別途33,000円)
- >> 日本酒テイスティング お一人様 6,600円
- >> 発酵食品ワークショップ お一人様 2,750円

■定員

- >> 宿泊プラン6名まで

■対応言語

- >> 日本語、基礎英語、AI 音声翻訳機

■ご注意事項

蔵内見学に参加予定のご宿泊客は、到着の少なくとも24時間前から納豆、ヨーグルト、かんきつ類を食べるのはお控えください。

■食事制限

- >> 鼓傳メニュー:ビーガン、ベジタリアンは一部メニューで当日対応可能
- ペアリングコース:応相談

■予約

- >> メールにてお問合せください。

■クレジットカード

- >> 利用可

■周辺エリアについて

西山酒造場から南へ車で35分、魅力的な城下町・丹波篠山がある。400年以上の歴史があり、城下町のほか、武家町や商家町もよく保存されており、本物の建物の多くが、ホテル、カフェ、レストラン、ブティックなどとしてセンスよく再利用されている。

さらに車で25分の今田町は、日本六古窯のひとつで、地元の丹波立杭焼が手に入る場所でもある。

西山酒造場

兵庫県丹波市市島町中竹田 1171

main@kotsuzumi.co.jp

09:00~17:30

Show on map

Instagram

Website

辻本店

220年の遺産を気づくための過去からの教訓

辻本店が酒造りを始めたのは220年前。その後、“御前酒”という銘柄にも表れているように、武家の御用酒となった7代目社長の辻総一郎と杜氏である姉の麻衣子が経営する辻本店の酒は、風味豊かでありながら後味はすっきりしており、郷土料理に合うことで知られている。

辻本店では、純米酒(乳酸菌無添加)にこだわり、地元産の酒造好適米を使用し、海外の家族が200年前の文献を偶然発見したことで、長い間失われていた自然菌を利用した「菩提もと」の醸造法を復活させた。

長い歴史の中で多くの影響力のある文学者が滞在し、古典的な日本庭園に面した素晴らしい別荘など、いくつかの建物が重要文化財に指定されている。



Tour Options

- ✓ 一般に公開されている試飲、食事、ショッピングに加え、以下のオプションも手配可能
- ✓ 酒蔵見学
- ✓ 酒造り体験
- ✓ 日本酒の試飲とレストランまたは辻本店別邸での庭園を眺めながらの食事
- ✓ 勝山歴史保存地区のウォーキングツアー

Details

■料金

>> 要相談

■所要時間

>> ご希望のプランに合わせて要相談

■定員

>> 20名(それ以上は要相談)

■対応言語

>> 日本語と英語

■注意事項

>> 蔵を見学されるお客様は、見学の24時間前より納豆をお控えください。

■食事制限

>> ビーガン、ベジタリアン、アレルギーは事前にご相談ください。

■予約

>> メールにてお問い合わせください。

■クレジットカード

>> 利用可

■周辺エリア

勝山は、江戸時代(1600~1868)に出雲への旧街道の中継地として栄えた城下町。かつての街道沿いには、伝統的な様式の建物が多く残されており、電線が埋設されて景観が良くなっている。

またこの地域の面白い特徴として、多くの店先には、特別にデザインされた一点ものの暖簾が掛けられており、風情がある。

辻本店

岡山県真庭市勝山116

info@gozenshu.co.jp

10:00-17:00

Show on map

Instagram

Website

下関 > 山口県

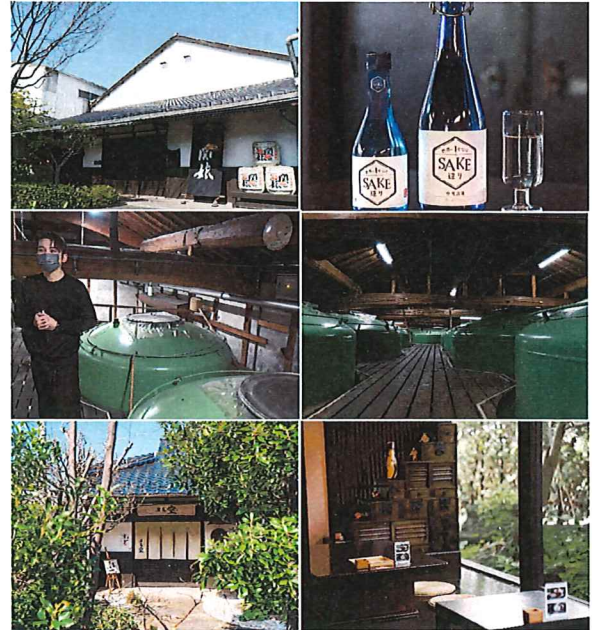
下関酒造

協力体制から生まれた地酒蔵が 世界のリーダーとして生まれ変わる。

1923年、本州の最西端に位置する下関に酒蔵がないことを嘆いた地元の米農家445人が集まり、下関酒造を立ち上げた。「関娘」のブランド名で、この酒蔵はリーズナブルでおいしい酒を造ることで知られるようになった。

しかし、現社長は蔵の新たな未来を見据えて、蔵の酒を高めることを目標に掲げた。その結果、酒造りは見違えるように好転し、さまざまな料理に合うよう醸造された酒は、やがて国内外の名だたる賞を受賞するようになった。

下関酒造は酒蔵見学にも革新的なアプローチをとっており、ユニークな日本酒ブレンド・ワークショップを展開している。参加者は自分だけのオリジナル日本酒を作り、瓶詰めして持ち帰ることができる。



Tour Outline

- ✓ 日本酒ソムリエ(唎酒師)による酒蔵見学
- ✓ 日本酒ソムリエ(唎酒師)による日本酒入門講座
- ✓ 日本酒ソムリエ(唎酒師)による、香り、味わい、後味を比較する試飲
- ✓ 自分だけのオリジナル日本酒を作るワークショップ

Details

■料金(お一人様)
>> 5000円
300mlと720mlの日本酒をお持ち帰りいただけます。

■ツアー時間
>> 10:00 / 14:00

■所要時間
>> 2時間

■定員
>> 10名様まで

■対応言語
>> 日本語(AI音声翻訳付き)

■クレジットカード
>> 利用可能

■予約
>> ホームページの予約フォームよりお問合せください。

■周辺エリア
築100年の建物を改装したカフェでは、お酒やスイーツが楽しめる。地元の職人やアーティストの作品も展示されている。

日本の歴史において重要な関門海峡がすぐ近くにある。印象的な景色だけでなく、ウォーターフロント沿いには唐戸市場や、1185年の壇ノ浦の大海戦で入水した幼少の安徳天皇を祀る赤間神宮がある。

下関酒造

山口県下関市幡生宮の下町8-23

info@sekimuse.co.jp

10:00-17:00

Show on map

Reserve

Website

竹原 > 広島県

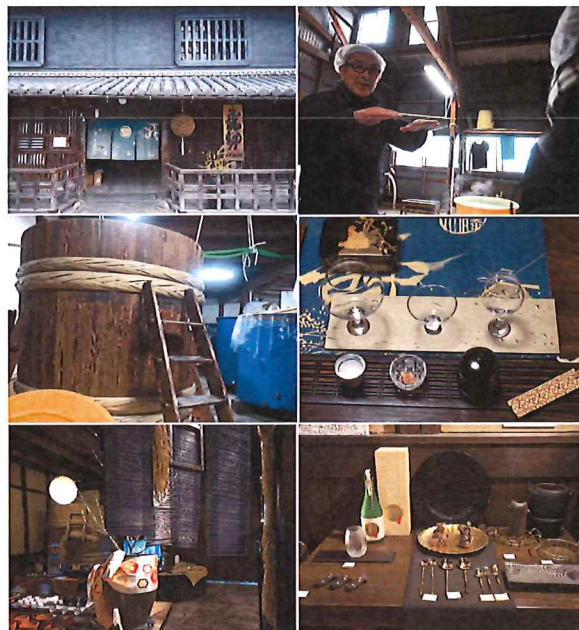
藤井酒造

微生物レベルまでテロワールを追求する 160年の歴史を持つ広島の酒蔵

藤井酒造は1863年以來、瀬戸内海沿岸で「龍勢」ブランドの酒を造り続けている。その品質の高さを証明するように、龍勢は1907年に日本で初めて開催された全国酒コンクールと、100年後の2007年のIWCの両方で1位を獲得している。

藤井酒造は純米酒のみを製造としており、蔵に住み着く菌や酵母を宿らせ、木製の櫛を使って手作業で酏(もと)を磨り潰す伝統的な醸造方法を復活させている。この大変な作業にも関わらず、藤井酒造はこれが真の「クラフト」酒を生み出す鍵だと信じている。しっかりとした風味を持ちながらも、食事と共に楽しめる酒だ。

長男が酒造りを引き継いだ今、5代目当主の藤井善文は、自分たちの使命を広く伝えるために積極的に活動しており、毎年限られたゲストを対象に蔵見学や試飲を案内することで、酒造りの情熱と伝統の体験を提供している。



Tour Outline

- ✓ 藤井酒造5代目当主が案内する酒蔵の舞台裏
- ✓ 藤井酒造の伝統的な醸造方法へのこだわりと、その仕組みについて学ぶ
- ✓ 酒蔵の中庭を望む和室の応接室に移動し、試飲する
- ✓ 龍勢のプレミアム日本酒をそれに合うおつまみと一緒に楽しみください
- ✓ 酒蔵ショップでは、日本酒、酒粕を使ったスイーツや化粧石鹸、手ごろな工芸品などを販売。

Details

■料金

>> ご予算に合わせてご相談ください

■ツアー催行時間

>> 予約制

■所要時間

>> 1~2時間

■定員

>>座敷: 2~5名、おつまみあり
>>酒蔵交流館: 6名以上可、おつまみなし

■言語

>>日本語

■注意事項

蔵を見学されるお客様は、見学の24時間前より納豆をお控えください。また、香水やコロンの着用もお控えください。

■食事制限対応

>>不可

■ご予約方法

>> メールにてお問合せください

■クレジットカード

>> 利用可

■周辺エリア

藤井酒造は、広島県の瀬戸内海沿岸部の中央に位置する美しく保存された歴史地区竹原にある。江戸時代(1600~1868年)には塩や酒の産地として栄え、伝統的な商家が軒を連ねる閑静な町並み。また、竹細工の伝統もある。

NIPPONIA HOTEL 竹原は、歴史的な地区にあり、見事に修復された古民家を活用した設備の整った宿泊施設を提供している。

藤井酒造

広島県竹原市本町3丁目4 -14

tour@fujishuzo.com

11:00-16:00 (Closed Monday)

Show on map

Instagram

Website

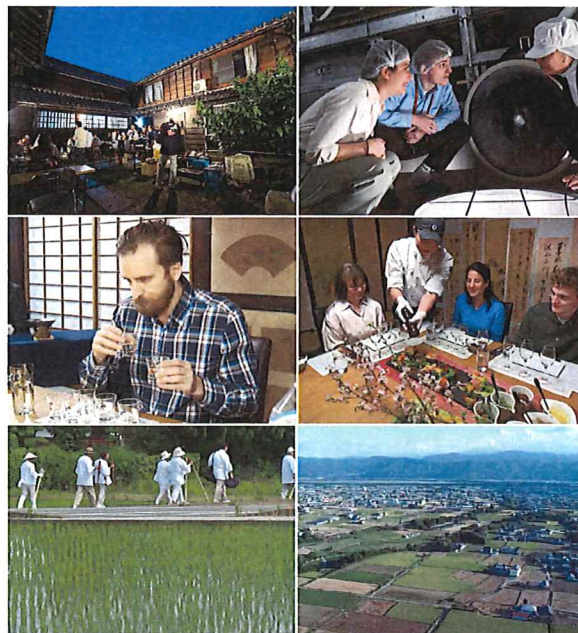
鳴門 > 徳島県

本家松浦酒造

海賊の末裔が築いた200年の遺産を 過去から学び、共に継承する

本家松浦酒造は1804年、中世の「海賊」一族の末裔によって創業され、鳴門海峡の渦潮で育つ鯛にちなんだ「鳴門鯛」ブランドの酒を造っている。波乱万丈の時代を経て、松浦素子氏は東京でのIT業界でのキャリアを捨て、酒蔵を居心地の良い空間とコミュニティの拠点としながら、優れた酒を造り続けることを目標に舵を切った。

松浦氏の考え方の根底にあるのは、「良い酒は良いチームワークから生まれる」が本家松浦酒造のモットーだ。彼女は自らをマネージャーとして、献身的なチームが最高の酒を造れるような環境を整えるのが仕事だと考えている。なめらかな後味で知られる鳴門鯛は、国内外の品評会で多くの賞を受賞している。映画『ブレッドランナー-2049』のワンシーンに「鳴門鯛」のボトルが登場したことから、この蔵はSFファンの支持を集めるようになった。



Tour Outline

- ✓ 築100年の酒蔵を改装した日本酒入門講座「酒寺子屋」
- ✓ 様々な日本酒を試飲し、香り、味、後味を比較できる
- ✓ 郷土料理と日本酒のペアリング
- ✓ 本家松浦酒造店限定のお土産もあります

★ 酒蔵見学、田植え・稲刈り体験、築260年の酒蔵邸宅での夕食。
地元の文化アトラクションを含むプログラムなどメニューのカスタマイズも可能。

Details

■料金(お一人様)

>> 5000円～

■ツアー催行時間

>> 10:00～16:00の間にスタート

■所要時間

>> 2時間

■人数

>> 4～8名(少人数の場合は追加料金)

■対応言語

>> 日本語と基礎英語

■Credit card

>> 利用可

■予約方法

>> 下記、弊社サイトのお問合せフォームよりお問い合わせください。

■周辺エリア

本家松浦酒造は、四国八十八ヶ所巡礼の最初の札所からほど近い、魅力的なエリアにあります。

阿波藍の染料工房や、染料に使われる巨大な土鍋を生産する大谷焼の窯元の見学も可能。酒蔵の真向かいにある200年の歴史を持つ醤油工場の見学は、松浦本家への訪問を補完する素晴らしいものだ。

本家松浦酒造

徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本 19番地

+81-88-689-1110

10:00 - 18:00 (平日)

Show on map

Inquiries

Website

小豆島 > 香川県

小豆島酒造

アートとオリーブと醤油の島で 型破りな酒造り

小豆島酒造は、瀬戸内海の小豆島(2021、2022年の「グリーン・デスティネーションズトップ100」に選定)にある注目すべき酒蔵だ。小豆島酒造は、年間約1万本しか生産しないブティック蔵で、受賞歴のある印象的な様々な日本酒を造っている。ブランディングへのこだわりを通じ、小豆島酒造は従来の顧客層を超えた日本酒への関心を集めている。

サステナビリティが小豆島酒造の使命の中心にあり、酒造りから出る副産物をカフェの食事やパン、美容製品に使用することで、廃棄物はほぼ完全に排除されている。日本一のオリーブ生産地である小豆島に敬意を表し、小豆島酒造はオリーブ酵母を使ったユニークな限定酒も製造している。

杜氏や蔵人が案内するツアーは、予備知識、興味、時間の制約に合わせてカスタマイズされている。試飲は、築70年の建物を改装した接客のカフェ(ギフトショップとギャラリーも併設)で行われ、おすすめのペアリングも紹介される。



Tour Outline

- ✓ 小豆島酒造の杜氏(11月~3月)または蔵人(4月~10月)による酒蔵見学ツアー
- ✓ 日本酒の試飲(8~12種類)
- ✓ 軽食(酒粕と地元食材を使った料理)
- ✓ ギャラリー見学とお土産ショッピング
- ✓ 参加者全員に日本酒のお土産付き(ノンアルコールの甘酒やソフトドリンクもあり)

Details

■料金

>> 3,000~5,000円/人

■ツアー催行時間

>> 11:00と14:00

■所要時間

>> 90分

■定員

>> 1~8名

■対応言語

>> 日本語、基本英語、AI音声通訳

■食事制限

>> ビーガン、ベジタリアン、アレルギーは 2日前までにご連絡ください。

■予約

>> オンライン予約は4日前まで。

■クレジットカード

>> Visa, Mastercard, American Express, JCB

■周辺エリアについて

小豆島は瀬戸内海で2番目に大きな島で、瀬戸内国際芸術祭の会場のひとつ。日本におけるオリーブ発祥の地として知られるほか、小豆島は醤油の産地としても長い伝統を持つ。エンジェルロードの砂州から壮大な寒霞渓まで、小豆島には多様な自然景観があり、145kmの小豆島版の八十八ヶ所巡りもある。

小豆島酒造は閑静な住宅街にあり、徒歩圏内にはギャラリーや醤油工場、醤油博物館などがある。

小豆島酒造

香川県小豆郡小豆島町馬木甲 1010-1

info@morikuni.jp

カフェ 11:00 - 17:00 (木曜定休)
ギャラリー、ショップ 09:00 - 17:00 (月/火/水/金/土/日)
ペーカリー 09:00 - 17:00 (金/土/日)

Show on map

Reserve

Website

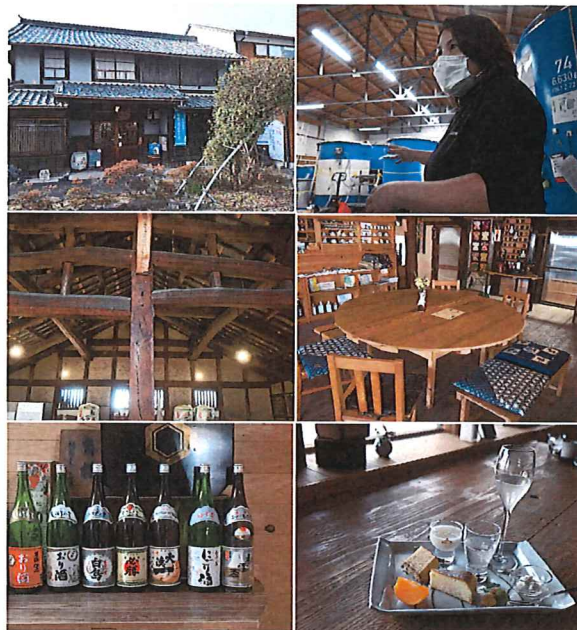
砥部 > 愛媛県

協和酒造

陶芸の町、砥部にある協和酒造は、酒造りへの情熱と先祖への責任感から生まれた、日本のクラフト酒造りの粘り強さを示す一例である。現在、協和酒造の酒造りは、三谷家の3人がほぼすべての仕事を担っている。

1887年に越智氏から酒蔵を譲り受け酒造りを始めた。第二次世界大戦による一時中断を経て、1955年に地元の4つの酒造家の協力のもとで操業を再開した。協和酒造のブランド名「初雪盃」は、初雪の後の富士山の美しさを詠んだものである。伝統的な压榨による少量生産の高品質な酒を中心に、初雪盃は地元の人々に愛されている。

アンティークで飾られたセンスよく改装された上階では、酒造りの副産物を使った自家製スイーツと一緒に、一風変わった日本酒のペアリングを楽しむことができる。



Tour Outline

- ✓ 動画での酒造りと協和酒造に関するガイダンス
- ✓ 蔵見学
- ✓ 蔵内のあちこちに展示されている骨董品の説明
- ✓ 地元砥部焼の食器で提供される日本酒を使ったスイーツのペアリング
- ✓ 蔵元のお土産ショップにて日本酒、甘酒、その他ノンアルコールドリンク、砥部焼を販売

Details

■料金(お一人様)
>> 4,550円(税込)

■見学可能時間
>> 10:00-16:00

■所要時間
>> 1時間

■定員
>> 最少催行人数2名

■対応言語
>> 日本語、英語

■ご予約
>> オンライン予約サイトよりお申し込みください。

■クレジットカード
>> 酒蔵お土産ショップ利用可
>> カフェ利用不可

■周辺エリア
砥部は18世紀以来、陶磁器の重要な産地である。砥部焼に使われる粘土や顔料はすべて地元産で、工房やギャラリーではさまざまなスタイルの作品を見ることができる。

砥部は車、徒歩、レンタサイクルで巡ることができる。砥部焼伝統産業会館では、白地にコバルトブルーの釉薬が特徴的なアンティーク砥部焼から、ユニークな現代デザイン砥部焼まで、砥部焼の発展と多様化を見ることができる。

協和酒造

愛媛県伊予郡砥部町大南 400番地

info@hatsuyukihai.jp

10:00-17:00

Show on map

Reserve

Website

