

# 藤居醸造

完全手造りを貫く焼酎蔵。伝統を守りながらも、蒸留機を独自に改良するといった革新的な精神が生み出すのは、麦の香りと飲み応えがしっかりとした唯一無二の麦焼酎。2022年にはクラフトビールを造る「FUJII BREWERY」が誕生。

当蔵でしか  
楽しめない  
貴重な体験を  
どうぞ



藤居 淳一郎さん  
あやさん

## PLAN A

大人の社会見学！  
おみやげ付き焼酎造り体験

開催日時 6月12日(水)・14日(金)  
9時～16時

- 催行人数/1日1組限定(2名～最大4名まで)
- 所要時間/5～6時間 ● 料金/1組2名様2万円 ※3名以上の場合は1名追加ごとに5000円増し
- ハンドルキーパー/設定なし
- 子ども(小学生以下)/設定なし
- 注意事項/前日以降は納豆を食べないでください。 ● 予約が切/3日前



運が良ければ、  
仕込み風景も



▲ 焼酎蔵で完全手造りは貴重な存在。蔵見学でこだわりの製法をじっくり学べる



常圧と減圧、  
蒸留法の違いで  
ガラリと変わる  
味わいに驚き

▲ 焼酎蔵の隣に誕生したブルワリーも見学。焼酎杜氏が手がけるビールは麦の味わいを最大限に引き出したすっきりとした飲み口が特徴



▲ ランチは、地元っ子が愛する名店「ひまわり」のとり天弁当。ボリューム満点



▲ 併設のビアホールで利き酒タイム。藤居醸造ならではの豊かな香り、しっかりとした味わいに麦焼酎の概念がガラリと変わるかも!



▲▶ 樽に入った自家製麦類と水をかき混ぜる、権入れ体験は、手造り蔵ならではのレア体験! プクプクと音を立てる“生きている”お酒に感動

## 6 Fin!

自分でラベルを貼った焼酎はおみやげに!



▲ ラベル貼りも手作業! 簡単そうで意外と難しい

## PLAN B

焼酎をディープに楽しむ!  
おつまみ作り体験

開催日時 7月1日～7月12日までの  
平日 10時頃～3時間程度

- 催行人数/1日1組(最大4名まで)
- 所要時間/3時間 ● 料金/1名5000円
- ハンドルキーパー/5000円
- 子ども(小学生以下)/2500円
- 注意事項/ハンドルキーパー、子どもは利き酒チャレンジなし。前日以降は納豆を食べないで越してください。
- 予約が切/6月28日まで



▲ 昔ながらの道具が並ぶ焼酎蔵と、近代的な設備が整うブルワリーを見学

## 2



▲ 利き酒チャレンジ。重厚感ある「特蒸泰明」やスッキリとした「麦波」など焼酎3種と、IPAやペールエールなどビール3種が楽しめる

## 3



田中みどりさん

▲ おつまみ作りスタート。主役は、地域の特産物、乾しいたけ。大分乾しいたけ食の伝道師・田中みどりさん考案のレシピ。今回は、品種が異なる2種の乾しいたけを使用



▶ 1品目は、その名の通り肉のような旨みをもつ「にく丸」を使った唐揚げ。戻したいだけにニンニクや醤油など下味をつけてカラッと揚げるだけ



▲ 2品目は洋風仕立て。生産量が少ない希少な「とよくに」を使用。トマトジュースで戻し、戻し汁で煮込むのがポイント。仕上げにチーズをたっぷり!

## 6 Fin!



▲ あっという間に2品完成! 料理に合いそうなお好みのお酒を1つ選んで「いただきます〜すり」。ビールはもちろん、「麦波」のソーダ割ともよく合う!

お申し込み・お問い合わせはこちら

藤居醸造 ふじいじょうぞう ☎0974-37-2016 🌐 <https://www.taimei-fujii.co.jp/>

予約方法 電話(電話受付は9時～17時)

住所 大分県豊後大野市千歳町新敷150-1 駐車場 10台

アクセス 三重町駅からタクシーで約10分

7月16日以降の開催予定 応相談

〈キャンセルポリシー〉キャンセルの場合は、3日前までにご連絡ください。2日前以降のご連絡や当日キャンセル、連絡なしの場合、キャンセル料100%となります。〈その他〉タクシー割引あり(詳しくはP19をチェック)

HPはこちら/

