

牟礼鶴酒造

すっきりとした味わいが持ち味の大分麦焼酎。なかでも、地元産の原料にこだわって仕込む牟礼鶴酒造の焼酎やリキュールはフルーティでまろやか。長くゆつくり楽しめると評判。若き5代目社長が新たに手がける長期熟成タイプも話題。

昨年好評だった内容に木工体験を加えたお楽しみ倍増プラン！



森 健太郎さん
純さん

PLAN

～大地の恩恵と歴史を体感～
かまど炊きごはん & 木工体験

開催日時 全日可能 (要問い合わせ)

- 催行人数 / 1日1組 (2名～最大6名) ● 所要時間 / 2時間
- 料金 / 1名1万円 (料金には竹楽保存会への基金が含まれています) ● ハンドルキーパー / 1万円
- 子ども (小学生以下) / 要相談 ● 注意事項 / ハンドルキーパーは利き酒チャレンジなし。酒のプレゼントあり ● 予約 / 〆切 / 7日前



1 ▲明治期に清酒蔵として創業し、磨き上げた技は焼酎づくりにも息づく



2 地元で栽培された大分県産新品種支トヨノホシと地元湧く名水で仕込む



3 ▲蔵人が住み込みで酒造りをしてきた頃に使っていた釜戸を使ってごはん作り！



4 ▲地元米と焼酎づくりに欠かせない仕込み水を釜に入れてセットしたら、薪をくべてかまどに入火れ



6 ▲ご飯ができるまで木工体験。竹田の秋の風物詩「竹楽」で使用された竹を使った竹炭ペンダントor竹しゃもじから選べる



5 ▲おいしいご飯炊きの鉄則！“はじめチョロチョロなかパッパ。赤子泣いても蓋とるな”



お申し込み・お問い合わせはこちら

牟礼鶴酒造 むれづるしゅぞう ☎0974-72-0101 地球 http://6026.jp/

予約方法 電話またはLINEにて (電話受付は9時～17時)

住所 大分県豊後大野市朝地町市万田570

駐車場 5台

アクセス 朝地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、7日前までにご連絡ください。6日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)



7 ▲4種の利き酒チャレンジ。焼酎づくりに“丁寧なつくり”が生かされ、どれもマイルドな味わい。麦の品種や減圧か常圧かの蒸留法の違いでまったく味わいが変わるからオモシロい！



8 ▲蔵に併設する築120年の古民家でお楽しみのランチタイム。炊きたてのかまど炊きごはん地元野菜たっぷりの料理が並ぶ



9 ▲3軒の農家だけが栽培する献上米「綿田米」2合のおみやげ付き

