



明治4(1871)年創業。地元農家で栽培したお米で仕込む伝統的な日本酒を手がける一方で、お酒が弱いという5代目が企画開発した低アルコール酒など新しい取り組みも。体験はお酒が強く料理上手な女将さん直伝の調味料づくり。

自家製麹が味の決め手。完成後は自宅で「有てる」楽しみも!



吉良 文紀さん 享子さん

PLAN

おみやげ付き!  
麴の力を感じる  
味噌 or 塩麴づくり体験

**開催日時** 期間中の毎週日曜  
(6月2日、9日、16日、23日、30日、7月7日、14日)  
※午前10時スタート・午後14時スタートの1日2回

- 催行人数/各回1組 ※人数は応相談
- 所要時間/80~90分 ●料金/1名5000円
- ハンドルキーパー/4500円
- 子ども(小学生以下)/4500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お越しください ●予約が切/3日前

Start!



▲チャーミングな5代目が、築100年を越える蔵を案内してくれる



▲麹室もどかせてもらえる。酒づくりの心臓部といえる空間で、通常は立ち入り厳禁!



▲万能調味料こと、塩麴づくりは超簡単! 材料は米麹と塩だけ。手で混ぜ合わせたら瓶に入れ、発酵を促すぬるま湯を加えればOK

味噌づくり体験はコチラ!



▲女将さんによる味噌づくり教室スタート。酒づくりに欠かせない米麹を使った味噌づくりはかつて酒蔵では当たり前だったとか



塩麴づくり体験はコチラ!



▲万能調味料こと、塩麴づくりは超簡単! 材料は米麹と塩だけ。手で混ぜ合わせたら瓶に入れ、発酵を促すぬるま湯を加えればOK



▲蒸してすりつぶした大豆に米麹、塩を混ぜたら、容器に入れる



▲ラベルを貼れば完成! 自宅で3カ月ほど寝かせると食べられるようになる



▲作った塩麴は2週間ほど置く。1日1回、水と愛情を注ぐことがおいしい塩麴になる秘訣!



▲塩麴レシピとしてドレッシング作りもレクチャー。塩麴、酢、オイルを混ぜ合わせるだけ



6



▲5種の利き酒チャレンジ。5代目自慢のアルコール度数8度の純米酒「ゆすらもも」は、「ワインみたい! お肉料理にも合いそう」

Fin!



▲おみやげは、「ゆすらもも」が米麹のみで作った「食べるあまざけ(しろくる)」から、お好みをチョイス



▲完成した塩麴ドレッシングをキュウリにかけて食べる。「うーん、さっぱりおいしい♡」

お申し込み・お問い合わせはこちら

吉良酒造 きらしゅぞう ☎0974-42-2205 ✉qchankirashuzo@yahoo.co.jp

**予約方法** 電話またはメール(電話受付は9時~17時)  
※メールの場合は、希望日時、希望の体験、お名前、参加人数、ご連絡先の記載をお願いします。

**住所** 大分県豊後大野市緒方町下自在359 駐車場 10台

**アクセス** 緒方駅から徒歩約20分、タクシーで約5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/

