

はましましゅうぞう
浜嶋酒造

清酒「鷹来屋」で知られる蔵元。完全手造り、槽しぼりと、実直な酒造りから生まれる本物の味。わいは真の酒好きを魅了する。自家栽培米とくじゅう連山からの伏流水で仕込む酒はどれもキレがありながら米の旨みを感じる究極の食中酒。

このイベントだけの地元の天才料理人とのコラボです！



浜嶋 弘文さん
生美さん

PLAN

5種の「鷹来屋」×日本料理のペアリングを楽しむ口福体験 **開催日時** 期間中の毎週土・日曜 13時45分～15時30分頃

- 僅行人数/2名～(最大4組8名) ● 所要時間/90～120分 ● 料金/1名7000円
- ハンドルキーパー/5000円(ノンアルコールドリンク2杯付)
- 子ども(小学生以下)/設定なし ● 注意事項/過度な香水は避けること
- 予約が切/5日前

Start!



1
◀ 杜氏自らが蔵案内。明治22年創業の“昔ながら”と、衛生管理が徹底された“近代的”を備える



2 ▲ 膠(もろみ)を入れた酒袋を何層にも重ね、上から圧をかけて搾る。槽(ふな)しぼり。自然の圧で搾るため手間はかかるが、雑味がない酒ができる



3 ▲ 所有する自家栽培田の広さは13ha! 夏は酒米を育て、冬は酒を仕込む“自耕自醸”スタイル



4
6代目・浜嶋康弘さんが丁寧に説明してくれる

▶ ペアリング体験は、併設の「鷹来屋ガーデンささら」にて。発酵食の提供や味噌づくりなどのワークショップが行われる。お酒と発酵の情報発信基地



※料理内容・品数は日替わり。料理内容に合わせてペアリングを実施。

お申し込み・お問い合わせはこちら

浜嶋酒造 はましましゅうぞう ☎0974-42-2216 🌐 <https://www.takakiya.co.jp/>

予約方法 電話(電話受付は9時～17時)
住所 大分県豊後大野市緒方町下自在381 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 未定

(キャンセルポリシー) キャンセルの場合は、5日前までにご連絡ください。4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/



6 ▲ 自家栽培米1合と升をセットにしたおみやげ付き。家紋入り米袋がかわいい♡



7 ▲ ペアリングで気に入った銘柄があれば、ショップで購入できる。運が良ければ限定品も