

緒方会場 浜嶋酒造



自ら米を育てて、醸す
その土地の米と水で醸してこそ真の地酒と、自家栽培の米作りに取り組み、完全手造り、全量槽しぼりにこだわった丁寧な酒造りを続けている。

緒方会場 吉良酒造



銘柄に磨きをかける
赤いレンガ造りの煙突がシンボルの蔵。一つひとつの商品に真心を込め、磨き上げるこだわりで、豊後大野を代表する銘酒として親しまれている。

朝地会場 牟礼鶴酒造



焼酎に情熱と進化を
明治時代に清酒蔵として創業し昭和58年に焼酎蔵へと転身。伝統の技法を受け継いだ若き杜氏が、進化する焼酎づくりに情熱をかける。

千歳会場 藤居醸造



信条は「あるがまま」
創業以来、手造り焼酎一筋。昔ながらの道具を使い、杜氏が五感を研ぎ澄まして醸し、飲みごたえのある焼酎を造り出している。

おつまみ屋台		おつまみ屋台		おつまみ屋台		おつまみ屋台	
豊のしゃも生産者協議会	豊のしゃも炭火焼	商工会女性部 緒方支部	うどん・おにぎり 鶏めし・コロッケ フライドポテト	道の駅あさじ	朝地コロッケ・唐揚げ 紅茶いのしし・巻ずし	小麦の家鈴	からあげ おでんなど
ももちゃんの漬物	季節の野菜のお漬物 おつまみ	やきとり小吾郎	焼き鳥 (豚バラ・鶏モモ・地鶏)	成美	鶏汁・大葉鶏飯 (実演)	仲町製菓	和菓子販売
ベジカフェミズ	じゃこてん 焼おにぎり	きらりんファームフーズ	おでん・枝豆 おにぎり・漬物	カフェパラム	チヂミ・キムチ チャンジャ	ブルーマーケット ハジボスト	オードブル サンドイッチ ライスコロッケなど
ごちそう雲隠れ	塩からあげ	楽笑	豚汁・煮魚・唐揚げ 豚足やわらか煮 おさつステーキ	菓子工房のど菓	創作和菓子	ぶんごおの野菜ソムリエクラブ	地元の野菜を使ったおつまみ
Cafe月の舎	りゅうきゅう井 しらす井・くじゃく	手作りの店ホープ	さつまいもコロッケ かりんとう	紺屋そめかひ	染物展示販売	自家焙煎 珈琲秋元	コーヒー
馬求会	豊後牛の串焼き ホルモン焼			商工会青年部 朝地支部	ピザ・フランクフルト 厚切りベーコン	大津留商店	甘酒・もろみなど
ゲストハウス LAMP 豊後大野	おでん					大鵬	地鶏炭火焼・焼ソバ

※出店内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

巡蔵の楽しみ方！

①各会場へお好きな方法で行く。
当日は9:30から各蔵がオープンします。どこの会場から巡っていただいてもOK！



②特製ぐいのみは必須アイテム。
巡蔵をさらに楽しめるアイテム。各蔵の限定酒を飲み比べできます。日本酒や焼酎、それぞれの蔵の魅力をお楽しみください。

③おつまみ屋台も巡る。
各蔵の前に、お酒によく合うおつまみ屋台が並びます。豊後大野の美味しいものがたくさん楽しめるのもこの巡蔵の魅力です。お好きなお酒を飲みながら、美味しい肴をつまむ。お酒を飲めない人も、ハンドルキーパーさんも、おつまみ屋台を存分に楽しんでください。



★巡蔵のお約束★

- ・飲酒運転は絶対にやめましょう！
- ・お酒は二十歳になってから。
- ・妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください。
- ・飲み過ぎにはご注意ください。



④更に豊後大野を楽しむ。
せっかくなので、豊後大野をもっと楽しんでください。滝や石橋などの景観を楽しむもよし、道の駅を巡るのもよし、です。

