

くらくら祭 体験カレンダー

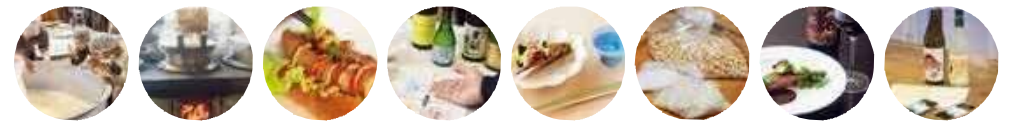
6月	藤居醸造	牟礼鶴酒造	吉良酒造	浜嶋酒造	萱島酒類	佐藤酒造	久住ワイナリー	くじゅう水泉郷地ビール村
1日(木)								
2日(金)	◆					●		
3日(土)	●			●				
4日(日)	●		●	●				
5日(月)								
6日(火)		●						
7日(水)								
8日(木)								
9日(金)	◆					●		
10日(土)	●	●		●			●	
11日(日)	●		●	●			◆	
12日(月)								●
13日(火)						●		●
14日(水)						●		●
15日(木)						●		●
16日(金)	◆							●
17日(土)	●	●		●	●		●	●
18日(日)	●		●	●			◆	●
19日(月)								●
20日(火)		●				●		●
21日(水)						●		●
22日(木)						●		●
23日(金)	◆					●		●
24日(土)	●	●		●	●			●
25日(日)	●		●	●				●
26日(月)						●		●
27日(火)		●				●		●
28日(水)						●		●
29日(木)						●		●
30日(金)	◆					●		●

● ... スペシャルプラン ◆ ... プチプラン ※体験のお申込、お問合せは各蔵へご連絡下さい。



2023 6/1(木)~30(金)

「日本酒、焼酎、ワイン、クラフトビール」大分県 竹田・豊後大野エリアの 8蔵で新体験!



答えて当てよう♪

体験をしてアンケートに答えると
抽選で20名様に8蔵いずれかの
厳選酒が当たる!

大分県豊肥振興局
TEL.0974-63-1291



8つの蔵の新体験

くらくらくら祭を楽しむのだ♪

大分の奥座敷「竹田・豊後大野エリア」には酒蔵がたくさん。その種類も実に豊かで、日本酒、焼酎、ビール、ワインにウイスキー。美味しいお酒を味わうのはもちろん、もっと深くその蔵を知って楽しんでもらう体験をご用意しました!「知って楽しく」「遊んで楽しい」思い切り蔵の楽しいを味わってもらおう「く楽楽ら(くらくらくら)祭」期間限定で、はじまりはじまり〜♪

..... 目 次

体験プログラム

● 豊後大野エリア

藤居醸造	P.4
牟礼鶴酒造	P.6
吉良酒造	P.8
浜嶋酒造	P.10

● 竹田エリア

萱島酒類	P.12
佐藤酒造	P.14
久住ワイナリー	P.16
くじゅう水泉郷地ビール村	P.18

酒遊MAP

豊後大野エリア	P.20
竹田エリア	P.22

お酒造りに適した竹田・豊後大野エリア

理由はその大地にあり。約9万年前に阿蘇山の大噴火で流れ出た溶岩がこのエリアの大地の土台となり、降り積もった火山灰が土壌を形成。くじゅう連山、祖母山、傾山に降り注いだ水が長い年月をかけ濾過される。その水が竹田・豊後大野エリアの大地の地下に蓄えられている。この清らかな水が様々な種類のお酒づくりのベースになっているのだ。



01

焼酎?ビール?あなたはどっち? 非日常を味わう田園チェアリング

昭和4年創業以来、麦焼酎の完全手造りを貫いています。令和4年に新たに始めたクラフトビール醸造。飲みやすく、飲み飽きない、いつまでも飲み続けられるクラフトビールづくりを心がけています。蔵に隣接したテラスで豊後大野の田園風景をおつまみにグビりと一杯。日常では味わえない時間をお楽しみください!

藤居醸造

藤居淳一郎さん
藤居あやさん



スペシャルプラン

焼酎?ビール?あなたはどっち? 非日常を味わう田園チェアリング

開催日時 6月の土曜・日曜 14:00~
催行人数 1日1組(2名~4名まで) 所要時間 80分
体験の流れ

- 14:00 ● 焼酎蔵とビール醸造所見学
- 14:15 ● 焼酎3種&ビール3種の利き酒チャレンジ
飲み比べの後に出来るシークレットの1杯を当てるゲーム
- 14:30 ● お好みの焼酎(1杯)又はビール(1本)とおつまみセットとともに癒やしのチェアリングスポットへ
・のんびり流れる時間を思い思いの過ごし方で
- 15:20 ● チェックアウト

料金 3,500円/名(税込)

☎ ハンドルキーパー 2,500円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジの代わりに「利き水チャレンジ」を提供
- ・チェアリングスポットではソフトドリンク(1杯)を提供

☎ 子ども(小学生以下) 1,000円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジの代わりに「利き水チャレンジ」を提供
- ・チェアリングスポットでは子どもビール(1本)を提供

注意事項 前日以降は納豆を食べないでください。

予約バツ 2日前12:00(予約連絡時間は9:00~17:00)

※体験の流れはイメージです



POINT 1 お気に入りのクラフトビール(または焼酎)を 田園風景を望みながらグビリ♪



好きなクラフトビール(または焼酎)とおつまみのセットを持って、テラスへ。チェアリングで眺める景色と共に幸せな時間を演出してくれる。

クラフトビールは全3種類。ラガー、ペールエール、IPAと味わいの異なるビールからお気に入りを見つける。

豊後大野の田園風景がもう一つのおつまみ。田畑を眺め、土を香り暮らしを思う。日常よりもスローに流れる時間を味わって。

昭和4年の創業以来、完全手造りを貫く焼酎蔵と 令和4年スタートのビール醸造所を見学

POINT 2



焼酎樽を覗くと酵母の働きで発酵が進む泡が、長年培われた麦を扱う技術。この技術がビールづくりにもつながっているのだ!

目にも美しい工場設備。クラフトビールは雑菌に弱いので、衛生管理が大切。丁寧なビールづくりが伺えます。

グラスを口に近付けるだけで、その香りに驚く。麦の香りが華やかで凛々か。麦ってこんな豊かな味の表現ができるんだなあ。

POINT 3 ビールのうまさは麦を知り尽くした 老舗焼酎蔵だから



麦の旨味、香り、風味。麦の「あるがまま」を引き出すのが信条の焼酎造りがビールにも生かされている。

プチプラン

3種の利き酒チャレンジ(焼酎orビール)

開催日時 6月の金曜 14:00~
催行人数 1日1組(2名~4名)
所要時間 80分
体験の流れ

- 14:00 ● 焼酎3種&ビール3種の利き酒チャレンジ
- 14:20 ● お好みの焼酎又はビールとおつまみセットとともにカフェで
- 15:20 ● チェックアウト

料金 3,000円/名(税込)

☎ ハンドルキーパー 2,500円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジの代わりに「利き水チャレンジ」を提供
- ・ソフトドリンク(1杯)を提供

☎ 子ども(小学生以下) 1,000円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジの代わりに「利き水チャレンジ」を提供
- ・子どもビール(1杯)を提供

予約バツ 当日12:00(予約連絡時間は9:00~17:00)

予約申込先 藤居醸造

☎ 0974-37-2016

✉ fujii@taimei-fujii.co.jp

- 予約方法 電話またはメール
- 住所 大分県豊後大野市千歳町新殿150-1
- 駐車場 あり
- アクセス 三重町駅(タクシーあり)から8km
- 7月以降の開催予定 相談により受付

【キャンセルポリシー】当日キャンセル:100% 連絡なし:100%
▶タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。



WEBサイト



02

～昭和の時間にタイムスリップ～

羽釜ご飯と山菜、 焼酎で笑顔こぼれるランチタイム

私たちの酒蔵は祖母山、久住山、阿蘇山に囲まれた谷谷にあります。こんこんと湧き出る豊かな水で仕込む焼酎。この仕込み水を使って釜戸で炊いたごはんを食べてみてください。昔、多数の蔵人が住み込みしていた名残りの釜戸で、一緒に美味しいご飯を炊きませんか。

牟礼鶴酒造

森健太郎さん
森純さん



スペシャルプラン

～昭和の時間にタイムスリップ～
羽釜ご飯と山菜、
焼酎で笑顔こぼれるランチタイム

開催日時 6月の火曜・土曜 11:30～
(スタート時間は亦相談)
(※6月3日(土)、13日(火)はNG)

催行人数 1日1組(2名～6名)

所要時間 90分

体験の流れ

- 11:30 ● チェックイン
- 11:40 ● 釜戸の炊飯見学(薪入れプチ体験)
- 11:50 ● 蔵見学
- 12:10 ● 利き酒チャレンジ(4種)&ランチタイム
- 13:00 ● チェックアウト

料金 5,000円/名(税込)

🚗 ハンドルキーパー 5,000円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジはありません
- ・3種から選べる焼酎300mlのお土産付き

👨‍👩‍👧 子ども(小学生以下) 2,500円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジはありません

※体験の流れはイメージです

POINT
1

地元のお米を、仕込み水と 薪の火力で炊き上げる「ホンモノのごはん」



三つ並んだ釜戸。昔、蔵人が住み込みで酒づくりをしていた際に、彼らの食事を作った名残りなんだって。



おかみさんと一緒に釜戸に火をつけたり、薪を入れたり、昭和の時間にタイムスリップ。はじめちょろちょろ、なかばっぶりって炊き方、知らなかった。



薪の火で炊く。電気で出せない熱量が美味しいご飯を生み出す。立ってますよ、米粒たちが!

女将さんのおしゃべりと 地野菜たっぷり田舎ランチ

POINT
2



ランチの前には利き酒チャレンジ。同じ蔵で作られた焼酎でも、こんなに違いがあることを知りました。



地元野菜をふんだんに使ったお惣菜とご飯。やさしい味に身体が喜びの声を上げている!



田舎のおばあちゃんに帰ってきた感を味わえるのもこの体験の素敵どころ。美味しいやさしいご飯と共に、なごみますなあ。

POINT
3

地元の大地で育った大麦と湧水で生まれる 徹底して地元にこだわった焼酎



牟礼鶴酒造の焼酎づくりを間近で知ることができる蔵見学。明治37年創業の蔵は最初日本酒づくりをしてたんだって。



焼酎づくりに使用する大麦は地元の大地で育ったもの。その大地から湧き出る水で仕込むという地元へのこだわり。



日本酒づくりがスタートだった蔵なので、焼酎づくりにも日本酒の工程を上手に活かす。うまい焼酎が生まれる背景がここにあり。

予約申込先

牟礼鶴酒造
☎0974-72-0101
🌐 <https://6026.jp/>



予約方法 電話かLINE
住所 大分県豊後大野市朝地町市万田570
駐車場 あり
アクセス 朝地駅から6.1Km
予約が切 3日前(予約連絡時間は9:00～17:00)
7月以降の開催予定 相談により受付

【キャンセルポリシー】当日キャンセル100% 連絡なし100%
▶タクシー割引あり、詳しくはP.21をご覧ください。



03

酒蔵の麹室でつくった米麹が決め手!
やさしい女将さんに
教えてもらえる味噌づくり

地元の契約農家で自家栽培した米を使って、麹を室で仕込み完全手造りしています。その米麹を使って味噌づくり体験をご用意しました。素材は塩と大豆と米麹だけの安心安全なお味噌です。蔵見学も味噌づくりも利き酒チャレンジも、心を込めてご案内します。旅の思い出にどうぞいらしてください。

吉良酒造

吉良文紀さん
吉良享子さん



スペシャルプラン

酒蔵の麹室でつくった米麹が決め手!
やさしい女将さんに教えてもらえる味噌づくり

- 開催日時 6月の日曜
午前1回(10:00~)、午後1回(14:00~)
- 催行人数 午前午後各回1組 ※人数は応相談
- 所要時間 80分~90分
- 体験の流れ
- 14:00 ● チェックイン
- 14:05 ● 蔵見学
- 14:25 ● 味噌の試食&味噌づくり体験
- 15:00 ● 利き酒チャレンジ(4種)
- 15:20 ● バッケージング&お土産提供
- 15:30 ● チェックアウト

- 料金 5,000円/名(税込)
- ハンドルキーパー 4,500円/名(税込)
・利き酒チャレンジはありません
- 子ども(小学生以下) 4,500円/名(税込)
・おとなと同伴に限る
- お土産 「ゆすらも純米酒」1本
- 持ち物 エプロン、ハンダナ

※体験の流れはイメージです



大豆と米麹と塩。シンプルな材料で昔ながらの味噌を作る。昔は多くの蔵人が住み込みで働いていたため、まかないに使う味噌は酒蔵で手作りしてたんだって!

POINT 1 完全無添加!
安心安全な味噌を手作りしよう!



すりつぶした大豆に米麹と塩を加えてコネコネ。米麹はお酒造りで使う酒蔵ならではの材料。



味噌をケースに入れて、持ち帰って3ヶ月寝かせると完成!じっくり時間をかけて発酵させることで旨味が増すのだ。

POINT 2 日本酒づくりの現場潜入!
ほんのり漂うお酒の香りと知識に舞う



日本酒づくりの心臓部「麹室」も覗かせていただける。お味噌で使った米麹もここで生まれているのだ。



巨大な「圧搾機」でお酒を搾る。お酒が搾り出されて、機械に酒粕が残る。酒粕も美味しいんですよ。



工程に合わせて作業場が変わる日本酒の蔵。ここでは何が行われるのか?丁寧に説明してくれるのでわかりやすい!

POINT 3 お米と水でこんなにたくさんの味わいが!
日本酒の凄さを思い知るべし



「ゆすらも純米酒」は低アルコールで果実酒のような風味が女性から大人気。お土産に持って帰れるなんてシアワセ!



甘さや香りで飲み口が変わる日本酒。利き酒チャレンジでは、飲んだ印象を可視化。酒の味マッピング、盛り上がります!



同じお米と水からここまで味わいのお酒が出来ることに驚く。5種の酒はそれぞれ味わいに差があって感動!

● 予約申込先

● 吉良酒造
● ☎0974-42-2205
● ✉ qchankirashuzo@yahoo.co.jp
● 【キャンセルポリシー】キャンセル2日前100%



WEBサイト

● 予約方法 電話またはメール

- 住所 大分県豊後大野市緒方町下自在 359
- 駐車場 あり
- アクセス 緒方駅から1.9km
- 予約締切 3日前(予約連絡時間は9:00~17:00)
- 7月以降の開催予定 相談により受付
- ▶タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。



04

日本酒5種×新進気鋭の料理家が手がける逸品 「ATE BUNGO PAIRING」 アテ豊後ペアリング

蔵のあるこの土地の米と水で醸す「自耕自醸」を実践しています。そのお酒と合う料理を地元の料理家さんに考案していただきました。「酒は食を引き立てるもの」というのが私たちの考えです。究極のつまみと日本酒のペアリング。みなさんが喜んでいただけるように準備してお待ちしています。

浜嶋酒造

浜嶋弘文さん
浜嶋生美さん



スペシャルプラン

日本酒5種×新進気鋭の料理家が手掛ける逸品 「ATE BUNGO PAIRING (アテ豊後ペアリング)」

開催日時 6月の土曜・日曜 12:15~
催行人数 2名~(最大4組8名)
所要時間 90分~120分

体験の流れ

- 12:15 ● チェックイン
- 12:30 ● スタート・蔵元挨拶
- 12:35 ● 酒蔵見学・酒の案内(蔵の歴史、米・手作りの魅力を紹介)
蔵元がお酒と酒器の相性・おいしい呑み方(温度・五感を感じながら等)を説明
- 13:00 ● 着席・コーススタート 料理・酒の案内
地元食材を使った酒のあて(おつまみ)
・料理説明や酒器による味の変化を体験
・日本酒5種(うち1種類は非売品)
- 14:00 ● コース終了・挨拶・ショップへ案内(買物、お土産案内)
- 14:30 ● チェックアウト

料金 6,000円/名(税込)
日本酒のお代わりは追加料金を払えばOK
銘柄によって金額が異なる

🚗 ハンドルキーパー 4,000円/名(税込)
・飲みものはノンアルコールドリンク 2杯まで

お土産 酒粕を1kg
注意事項 過度な香水はお控えいただきますようお願いいたします。

※体験の流れはイメージです

POINT 1 地元食材を使った究極のペアリング ATE BUNGO PAIRING



料理を引き立てる「食中酒」を生み出すことが信条の浜嶋酒造。キレがあって旨味がほどよい、そんなお酒たち。



地域の産品を使用し徹底的に各種のお酒と合うように作られた「究極のつまみ」。一品一品、ペアリングするお酒に合わせて酒器も変えるこだわり。食とお酒の共演を十分に味わいたい。

POINT 2 上質な時間が流れる体験空間 「Takakiya Garden ささら」



敷地内の新施設「ささら」は発酵文化と学びの空間。おしゃれ空間で究極のペアリングがさらに魅力アップ!



お酒とおつまみの組み合わせで、味わいがかここで幅広くなるのかと驚く。じっくりと食を見つめ直す上質な時間が流れる。



ハンドルキーパーの方にはスイーツとノンアルコールのセットで2000円というコースも。

POINT 3 五感を研ぎ澄ませる「完全手造り」 米も自作する美酒探求は圧巻!



明治22年創業、時代が変わろうとも五感を研ぎ澄ませ手造りの味を大切に。完全手造りで酒を作り続けているのだ。



原料の米は田園地帯であるこの地域で、蔵元自らが農家宣言をし自作。原料からこだわって酒をつくる!を実践している。



お酒は全て昔ながらの「槽搾り(ふなしぼり)」。自然な重みで搾るので手間も時間もかかる。美味しいお酒づくりのこだわりの一つ。

予約申込先

浜嶋酒造
☎0974-42-2216
🌐 <https://www.takakiya.co.jp>



WEBサイト

予約方法 電話またはWEBサイト
住所 大分県豊後大野市緒方町下自在361
駐車場 あり
アクセス 緒方駅から1.9km
予約が切 7日前(予約連絡時間は9:00~17:00)

7月以降の開催予定 未定(要問合せ)
【キャンセルポリシー】 当日キャンセル100% 連絡なし100% 7日前までキャンセル可能
▶タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。



05

お気に入りの写真を持ってきて！ 世界にひとつだけの オリジナルラベルづくり

私たちが焼酎作りをする竹田市は**湧水の町**。その名水を育む自然環境に引き寄せられるようにアーティストが多く移り住んでいる町です。**名水で生みだされた焼酎を味わいながら、自分で考えて世界にひとつのオリジナルラベルをデザインする、そんな体験をご用意しました。アートなチャレンジ体験をどうぞ！**

萱島酒類

小野常雄さん



スペシャルプラン

お気に入りの写真を持ってきて！
世界にひとつだけのオリジナルラベルづくり

開催日時 6月17日土曜、24日土曜 9:00~1時間ごと
催行人数 1組あたり最大4名まで/各時間帯

所要時間 60分

体験の流れ

- 11:00 ● チェックイン
- 11:05 ● 本日の流れの説明
・台紙イメージの作成
・写真データをメールで受け渡し
・背景色や文字などの希望確認
- 11:30 ● 利き酒チャレンジ(5種)
・「お酒の教科書」を使って説明
- 11:50 ● ラベル貼り体験
- 12:00 ● 商品の包装・受け渡し チェックアウト

料金 2,000円/名(税込) 試飲は無料

☎ ハンドルキーパー 2,000円/名(税込)

・利き酒チャレンジの代わりに「コーヒー」を提供

☎ 子ども(小学生以下) 2,000円/名(税込)

・大人と同伴に限る

お土産 ラベル作成対象の900mLボトル1本(清酒or米三郎) 300mLボトル1本(ラベル作成ボトルと異なる銘柄)

持ち物 スマートフォン(ラベルに印刷する写真データを用意)

※体験の流れはイメージです

POINT 1 気軽にワイワイ オリジナルラベルのデザインに挑戦！



デザインのベースになる台紙が数種類。1つチョイスしてどんな配置で、どんな文字を入れるか打ち合わせて決定。



スマホに入っているお気に入りの画像をお酒のラベルにすることができるラベルづくり。センスが試される！



考えたデザインがシールになる。ボトルに貼り付けるのが意外と難しい。最後まで丁寧に丁寧に。



萱島酒類の5種類の麦焼酎を飲み比べ。どの焼酎も大分の麦焼酎では珍しい米麹を使用。米の甘みと旨味を感じる逸品。

POINT 2 お酒の知識を伝授！ 知識によって味わいが深くなる



焼酎をひとつひとつ説明。お酒って、知識が入ると味わいが一味も二味も変わる。うーん楽しい。



萱島酒類は、国東市にある日本酒蔵の萱島酒造の流れをくむ。そのルーツゆえ米麹を使った焼酎造りにこだわる。米麹を使いこなすプロなのだ！

POINT 3 城下町にある酒蔵だから 街歩きも兼ねて、のんびりステイもオツ♪



店内にはこだわりの焼酎がずらりと並ぶ。ゆっくりショッピングもまたよし。



「福寿屋」の看板が目印。体験の後は風情のある城下町を散策してみても？



体験のお土産のひとつ「お酒の教科書」。焼酎だけでなく、日本酒、ビール、ウイスキー、ワインとお酒に関する知識BOOK。

予約申込先

萱島酒類

☎ 0974-63-3816

✉ seimei@lion.ocn.ne.jp



WEBサイト

予約方法 電話
住所 大分県竹田市大字竹田町398
駐車場 数台分あり
アクセス 豊後竹田駅(タクシーあり)から1Km
予約期間 前日17:00まで(予約連絡時間は9:00~17:00)
7月以降の開催予定 未定(要問合せ)
【キャンセルポリシー】当日キャンセル100% 連絡なし100%



06

「この味、きっとこのお酒だっ!」
酒蔵見学&利き酒チャレンジ!

お酒の味ひとつひとつが醸し方によって全く違う味わいになることを実感できる「利き酒」にチャレンジできる体験を作りました! 標高700mで寒冷な気候と久住山の伏流水を生かした蔵の伝統の味を試してください。どのお酒がどの味なのか、当ててみてください。

佐藤酒造

佐藤俊一郎さん



スペシャルプラン

「この味、きっとこのお酒だっ!」
 酒蔵見学&利き酒チャレンジ!

開催日時 6月2、9、13~15、20~23、26~30日
 各日10:00~

催行人数 1日1組 最大6名まで

所要時間 60分

体験の流れ

- 10:00 ● 酒蔵見学
 ・歴史や製造のこだわり説明
- 10:30 ● 利き酒チャレンジ(4種)
- 11:00 ● チェックアウト

料金 2,000円 / 名(税込)

● ハンドルキーパー 2,000円 / 名(税込)
 ・利き酒チャレンジはありません。

お土産 日本酒(300ml)
 ハンドルキーパー 日本酒(720ml)

注意事項 当日は納豆を食べないでお願いします
 香りの強い柔軟剤・香水はお控えください

※体験の流れはイメージです

POINT 1 創業100年を超える老舗蔵をじっくり探索できる蔵見学



麹が作られる麹室の中まで見せてもらえるなんて、超貴重な経験! 麹菌が繁殖しやすいように、30℃以上に保たれる部屋なのだ。



大正6年創業の歴史ある蔵。伝統的な酒づくりの製法だけではなく、蔵の建物も歴史を感じる。蔵見学は映えスポット満載!



昔ながらの槽搾り(ふなしぼり)とヤブタ式の両方が見学できる。両方の貴重な搾り方も解説してくれる。

舌のスキルが問われる時間
 この味、どれ? 「利き酒」チャレンジ!

POINT 2



最初に銘柄を紹介。4種の日本酒を飲み比べて味を覚える(これが難しい!!)。味の特徴をポジショニングマップで確かめて。



飲み比べの後に出来るシートレートの1杯を当てるゲーム。これ、結構意見が割れる。盛り上がるぞ!



日本酒の味や香り、様々な特徴や酒造杯を当てるゲーム。これ、結構意見が割れる。盛り上がるぞ!

POINT 3 ハンドルキーパーにも
 とおきの日本酒おみやげがうれしい!



ハンドルキーパーの方にもうれしい日本酒プレゼント! 720ml瓶をもらえるので、おうちでじっくり味わってね。



お酒の命、仕込み水は久住山の伏流水。一口飲んでみて、まるやがでやさしい飲み口が実感できるはず。



多種多様な味わいが楽しめる蔵のお酒たち。どのお酒も主役級で飲み比べが楽しいのも良くなる。

予約申込先

佐藤酒造
 ☎0974-76-0004



WEBSITE

予約方法 電話
 住所 大分県竹田市久住町久住6197
 駐車場 あり
 アクセス 豊後竹田駅(タクシーあり)から11.6Km
 予約不切 3日前(予約連絡時間は9:00~17:00)
 【キャンセルポリシー】当日キャンセル100% 連絡なし100%

07

くじゅう連山のふもとに広がる

ぶどう畑から生まれたワインを 徹底的に楽しむ♪ コース料理とのペアリング



夏にはぶどう畑が一面緑に染まる絶景が見られる!

くじゅう高原の火山灰土に根を張ったぶどう達が見渡す限り広がる標高850mに位置するワイナリーです。寒暖差の激しさが、ぶどうの熟度を高め複雑な香りを生み出します。車を降りたらずは胸いっぱい空気を吸い込んでみてください。日常では感じられない空気。のびのび育つぶどうの気持ちがよくわかる特別な体験をご用意しました。ここにしかない素敵な時間をお楽しみください。

久住ワイナリー

土持浩嗣さん



スペシャルプラン

コース料理(6品)と ワイン(5種)のペアリング(土曜日)



地元食材をふんだんに使用したコース料理。シェフの料理はワインに合う絶品揃い。じっくり堪能あれ。



コース料理一品ごとに合うワインを提供してくれる。素材の良さとワインの良さをグッと引き出すペアリングに感動!



温もりのあるレストランスペースで大人のペアリングタイム。普段味わえない特別な時間を大切な人と。

プチプラン

広大な自然を感じるぶどう畑ガイド ツアー&5種のテイスティング(日曜日)



ワイナリー厳選のワインを醸造家が一杯ずつ丁寧に紹介してくれる。さまざまな知識を教えるので普段あまりワインを飲まない人も楽しめます。



商品として出回っていない希少ワインも飲める!コンクール受賞の逸品なんだから。これはうれしい。



広大なぶどう畑ではこの土地、ぶどう、ワインのお話を聞くことができる。最後に記念撮影も。

開催日時 第2、第3土曜日(10日、17日)
18:30~

催行人数 2名~最大15名

所要時間 120分

体験の流れ

18:30 ● チェックイン 料理、ワインのガイド

18:45 ● ディナータイム(料理6品)
・ワインは日本ワインコンクール受賞作品を中心に全5種類を提供

20:30 ● チェックアウト

料金 11,000円/名(税込)

🚗 ハンドルキーパー 8,000円/名(税込)

・ワインの代わりに「久住ワイナリーオリジナルノンアルコールドリンク5種ペアリング」を提供
・全員がノンアルコールドリンク5種ペアリングでも予約OK!

注意事項 時間厳守でお越しください。

※体験の流れはイメージです

開催日時 第2、第3日曜日(11日、18日)
10:00~

催行人数 2名~(最大3組15名まで)

所要時間 90分

体験の流れ

10:00 ● チェックイン ワイナリーの紹介

10:10 ● ぶどう畑のガイドツアー

10:30 ● 記念撮影タイム(お客様のスマホでお撮りします)

10:40 ● テイスティングタイム 5種
・ワインは日本ワインコンクール受賞作品を中心に全5種類を提供

11:30 ● チェックアウト

料金 3,800円/名(税込)

🚗 ハンドルキーパー 無料 ※同伴のハンドルキーパー

・ワインの代わりに「ノンアルコールペアリング or ぶどうジュース+焼き菓子」を提供

👶 子ども(小学生以下) 無料

・ワインの代わりに「ソフトドリンク(ぶどうジュース)+焼き菓子」を提供

※体験の流れはイメージです

予約申込先

久住ワイナリー

☎0974-76-1002

🌐 <https://www.kuju-winery.co.jp/shop/contact/>

📌 [キャンセルポリシー] 当日キャンセル100% 連絡なし100%



WEBサイト

予約方法 電話またはWEBサイト

住所 大分県竹田市久住町大字久住平木3990-1

駐車場 あり

アクセス 豊後竹田駅(タクシーあり)から18.5Km

予約の切 3日前(予約連絡時間は10:00~17:00)

7月以降の開催予定 ワイン3種のみくらべ1500円(税込)(テイスティングシート付) or スイーツ3種セット1500円(税込) 11:00から15:00



08

ビール村でピクニック気分♪
テラスで焼いて!
ホットドッグパーティ

久住高原の天然伏流水と本場ドイツ産の厳選された麦を中心に醸造しているクラフトビールです。まろやかで雑味のない名水だから、麦のうまみと香り、さらにビタミンが最大限に引き出されています。厳選された材料と酵母が生み出す奇跡を目で耳で、舌で味わってください!

くじゅう水泉郷地ビール村

清水義巨さん



スペシャルプラン

ビール村でピクニック気分♪
テラスで焼いて!ホットドッグパーティ

開催日時 6月12日～30日までの全日(ただし火曜日を除く)
※各日3回 ①11:00～、②14:00～、③15:00～

催行人数 各回1組限定

所要時間 60分

体験の流れ

- 11:00 ● チェックイン
- 11:05 ● 醸造所見学
- 11:10 ● 飲み比べ(4種)
・製法による味の違いを感じながら好みを見つける
- 11:25 ● ピクニック体験
・テラス席でBBQグリルを使いホットドッグをつくる
・お好みのビールを1種類選んだ後、ビール1杯を自身で注ぎ、2杯目をプロに注いでもらう
注ぎ方による味の違いを楽しんで。
- 12:00 ● チェックアウト

料金 3,500円/名(税込)

ビール追加:小380円、中680円、大880円(税込)
ソフトドリンク追加:200円(税込)～

🚗 ハンドルキーパー 2,000円/名(税込)

・飲み比べ体験は無し、ビールの代わりに「ソフトドリンク」を提供

👨‍👩‍👧 子ども(小学生以下) 2,000円/名(税込)

・飲み比べ体験は無し、ビールの代わりに「ソフトドリンク」を提供

※体験の流れはイメージです

POINT
1

香りも飲みごたえも全然違って楽しい!
4種類のクラフトビールを飲み比べ



ドイツから取り寄せた麦を中心に厳選された素材を使用。触って香りを嗅いで、素材に触れる貴重な機会。



お好みのビールはどれかな?4つの異なる味わいで確かめて。「どれも美味しくて絞れない!」わかる!その気持ち。

フルーティーで軽やかなものからコクと苦味のある味わいまで、幅広い味が楽しめる。期間限定で大分県産の麦芽とホップを使ったもの。

祖母・傾・阿蘇山を望む絶景テラスで
絶品ホットドッグにかぶりつく!

POINT
2



緑の草原に囲まれて自分で作ったホットドッグの味は格別!ビールとの相性バッチリ!



お好みのビールをひとつ決めたら、ホットドッグパーティの始まり!ウインナーを焼いてビールいただきます!



お食事はテラスで自然を味わいながら。雄大な景色は日常を忘れられる“テラタイム”を届けてくれる。

POINT
3

どうやってビールが出来るのかな?
醸造の工程を丁寧に教えてもらえる!



醸造所の中を巡るツアーでは、実際の醸造工程を間近に見ることができる。タンクがずらりと圧巻!



発酵樽を覗くとフワッとフルーティーな香り。ぶくぶくと泡が。酵母が生きている証拠だ。どのビールも無る過で酵母入り。



ビールに使う天然伏流水は、山に降り注いだ雨が長い年月をかけて自然濾過されたもの。地下に眠り、まろやかで雑味がないのが特長。

予約申込先

くじゅう水泉郷地ビール村
☎0974-76-2511

🌐 <https://www.kujyukogenbeer.com/>

【キャンセルポリシー】当日キャンセル100% 連絡なし100%



WEBサイト

予約方法 電話またはWEBサイト

住所 大分県竹田市久住町白丹7575-1

駐車場 あり

アクセス 豊後竹田駅(タクシーあり)から21Km

予約締切 3日前(予約連絡時間は11:00～17:00)

7月以降の 3種の利きビールチャレンジ!1,200円

既催予定 火曜日、土曜日を除く平日&日曜日限定(3日前までの予約)

豊後大野エリア

しゅうゆう 酒遊MAP

BUNGO-OHNO AREA MAP



朝倉文夫記念館

豊後大野市出身の彫刻家・朝倉文夫の作品約40点を常設展示。文化ホールは様々なジャンルの展示が行われ、四季折々の自然が楽しめる芸術鑑賞空間。

〒大分県豊後大野市朝地町池田1587-11



豊後大野市資料館

ジオパークとエコパークに認定された大地の成り立ちから文化、歴史、産業をドローン映像や模型などビジュアル的な展示で学べるスポット。

〒大分県豊後大野市三重町内田881



沈墮の滝(ちんだのたき)

雪舟も描いた名瀑。雄滝と雌滝からなり、雄滝は幅約100m、高さは約20m。その姿はまるで滝が2段重ねになっているような、とても不思議な情景。

〒大分県豊後大野市大野町矢田



用作公園(ゆうじゃくこうえん)

500本を越えるモミジやカエデなどの紅葉樹が植えられ、自然の中を散策できる公園。11月の紅葉期間中の週末や祝日にはライトアップも楽しめる。

〒大分県豊後大野市朝地町上尾塚



稲積水中鍾乳洞(いなづみすいちゅうしゅうにゅうどう)

無数の鍾乳石、水深40mをこえる深淵、未知の洞奥から湧き出る清流が、幻想的なコントラストを描く。洞内の温度は一年中16度で、夏はとっっても涼しい!

〒大分県豊後大野市三重町大字中津留300



原尻の滝

幅120メートル、高さ20メートルで“東洋のナイアガラ”と言われる。平野にあるため気軽に立ち寄ることができる。道の駅が隣接しているので休憩にも最適。

〒大分県豊後大野市緒方町原尻936-1 (道の駅原尻の滝)



普光寺

境内に彫られた磨崖仏は高さが約11m。そのサイズは日本最大級。毎年6月中旬頃になると、敷地内にはたくさんの紫陽花が咲きフォトジェニック。

〒大分県豊後大野市朝地町上尾塚1225



ロッジきよかわ

木々とエメラルドグリーンの清流に囲まれた宿泊施設。アウトドアアクティビティで遊ぶのも、のんびりステイも自由自在。サウナ用テントを利用した川辺のアウトドアサウナは格別!

〒大分県豊後大野市清川町宇田枝158



豊後大野市は「サウナのまち」を宣言!

このエリアには古くから石風呂の文化があり、先人たちは岩壁に穴を掘り、薬草を炊き上げ、蒸し風呂を楽しんでいたのだとか。こうした特色を背景に、大自然を生かしたアウトドア・サウナを観光資源として活用するため、「サウナのまち」を宣言したのだ。



他にもある! サウナが楽しめる施設

- 稲積水中鍾乳洞
- LAMP豊後大野
- カフェパラム
- リバーパーク犬飼

里の旅タクシー

・豊後大野市を周遊する際の時間貸切型タクシー
・ご利用の1週間前までに事前予約
通常金額の半額でご利用できます。
例)普通車1台 2時間 5,000円(通常1万円)
詳しくは、下記へお問合せください。

● 予約先・問合せ先「ぶんど大野里の旅公社」
TEL.0974-27-4215 (受付時間9:00~17:00)

竹田エリア

しゅうゆう 酒遊MAP

TAKETA AREA MAP



ガンジーファーム

高原で暮らす生き物とのふれあいと美味しいグルメは牧場ならではの。ガンジー牛のゴールデンミルクをたっぷり使用した「ガンジーソフトクリーム」は必食!

〒大分県竹田市久住町大字久住4004-56



岡城跡

川に挟まれた台地にある城跡。その広さは東京ドーム22個分。「難攻不落」と言われた天然の要塞。現在は石垣がそびえ立つ。

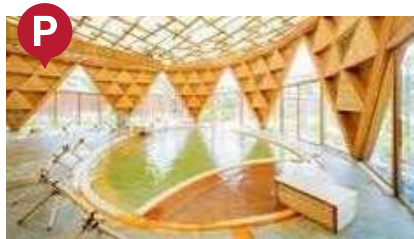
〒大分県竹田市大字竹田2889



童心回帰農場

人と自然が一体となり、童心に帰って生きる喜びを感じる農園。巨大ブランコやターザンロープ、草ソリなどのアクティビティを楽しめる。

〒大分県竹田市久住町大字久住3989-15



クアパーク長湯

1Fが水着で入れる運動浴槽と50mの歩行浴、2Fに男女別浴室。さらにレストラン・宿泊棟と、滞在を通して健康づくりができる複合施設。

〒大分県竹田市直入町長湯3041-1



黄牛の滝(あめうしのたき)

豪快に水しぶきを散らして轟く落差約25mの滝。マイナスイオンの岩壁に囲まれ、上部を緑の木々に覆われるという大自然の中で涼が味わえる。

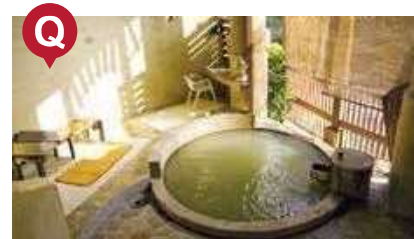
〒大分県竹田市大字刈小野
(駐車場:竹田市上坂田103-1)



くじゅう花公園

久住高原の広大なエリアに年間500種500万本の花々が咲き誇る。夏はラベンダー、ブルーベリー、ひまわり。開花スケジュールはWEBをチェック!

〒大分県竹田市久住町大字久住4050



御前湯

日本でも指折りの炭酸泉が味わえる立ち寄り湯。100%源泉かけ流し。大浴場、露天、サウナもあり。朝6時から営業しているのも嬉しい。

〒大分県竹田市直入町長湯7962-1



白水ダム

流れる水が白い衣のように美しく落ちる灌漑用水の調整ダム。国の重要文化財に指定されており、日本一美しいと言われるのもうなずける。

上から見る場合(右岸)
〒大分県竹田市大字次倉3732-2、3732-5
下から見る場合(左岸)
〒大分県竹田市荻町鴨田6225-3、6225-4



ココペリ・ウエスタン・ライディング

広大な久住高原で、アメリカンクォーターホースというおとなしい馬たちがお出迎え。子どもから大人まで安心して乗馬体験ができる。

〒大分県竹田市久住町久住4048



水の駅おづる

毎分4tの地下水が湧出するスポット。24時間無料で大勢の人が水を汲みに訪れる。農産物等直売所が併設されており、お土産購入も。

〒大分県竹田市直入町下北1319-1

