

世界に1本だけ
の
SAKE
造り



（世界でたったひとつをつくる。
日本酒のブレndィング体験。）

下関の老舗酒蔵でつくる、あなたの好みに合わせた世界で1本だけの日本酒。
好みの味でブレンドした日本酒は素敵な思い出と美味が堪能できる。




下関酒造
酒蔵見学



ききざけし
唎酒師による
日本酒講座



世界に1本だけの
SAKE造り体験

 下関酒造株式会社

協力：(一社)下関観光コンベンション協会・日本航空株式会社



見る 下関酒造 酒蔵見学

唎酒師ガイドによる、大正12年創業の酒蔵ツアー。蔵の歴史や、日本酒が出来るまでの流れを説明します。

- 仕込み蔵
一部ドアを開け、酒の香りや搾り機をご覧ください
※仕込み蔵の中に入ることは出来ません
- 貯蔵蔵
歴史を感じる本造建築のなかで日本酒の商品化までの流れを解説
- 濾過器
あまり馴染みのない、日本酒の驚きの濾過方法について解説
- 瓶詰工場

※微生物を扱う仕込み蔵は大変デリケートな建物のため、屋内に入ることは出来ません
※タイミングが合えば蔵人が濾過作業などしているシーンをご覧になれます
※写真撮影可能



きざぎざし 学ぶ 唎酒師による 日本酒講座

唎酒師(日本酒のソムリエ)による、日本酒講座を行います。日本酒ビギナー向けの内容のため、どなたでもお気軽にご参加できます

- 下関酒造について
成り立ち、酒造りの方針など
- お酒の基本的な造りかた
世界で親しまれるお酒を例に、お酒の造りかたをシンプルに解説
- 日本酒マスター初級編
- 日本酒の基本的な造りかた
- 発酵のプロセス
- 麴(こうじ)の役割について
- 酒造りイメージビデオ
仕込み蔵で行われている仕込みシーンなどをショートビデオでご覧いただけます
- 日本酒のラベルを読み解く
難解な日本酒のラベルを読み解くコツを伝授します。この講義の後には、ラベルから味わいの想像まで出来るようになっていただけます。
- 日本酒のクラス分けについて
大吟醸や本醸造など、クラス分けの基準を解説します
- 微生物について
酵母に麹菌、乳酸菌など日本酒を生み出す微生物について解説します
- ビンテージ日本酒について
ワインのように日本酒も寝かせるだけ美味しくなるのか疑問にお答えします
日本酒が劣化する原因と正しい対策をお教えします
- 日本酒のサブタイトルについて
新酒、原酒、生酒など日本酒のラベルでよく見かけるサブタイトルを読み解き、日本酒ビギナーの選択の幅を広げます

造る 世界に1本だけの SAKE造り体験

唎酒師による、世界に1本だけのSAKE造りをおこないます
[体験コース所要時間: 1時間30分~2時間程度]

- 4種類にタイプ分けされた日本酒(辛口、甘口、コク旨、フルーティー)を国際基準のテイastingグラスで試飲いただけます
※唎酒師の試飲方法をお教えします
※チューサーで仕込み水(蔵直下160mの中軟水)をお召し上がりいただけます
- 唎酒師による仮ブレンド後、ご自身のお酒を試飲いただけます。
- テスト試飲結果を参考に、ブレンド比率を調整いただけます。
- 「○○料理とあわせたい/△△な雰囲気を楽しみたい/□□の記念日に贈りたい」など、ひとりひとりの理想の酒を、唎酒師が研ぎに最終ブレンドを仕上げます。
- オリジナルラベル(お名前、日付、担当唎酒師名)が添付されたボトルに充填、その場でお渡します。(720ml、300mlを1本ずつ)

アフターサービス

「世界に1本だけのSAKE造り」にご参加されたお客様のオリジナルブレンド比率は弊社で記録。リピートやお友達のブレンド比率で注文など、何度もお楽しみいただけるシステムを計画しています。



～世界に1本だけのSAKE造りと地元グルメ(ふく・くじら・あんこう)のペアリング～

「世界に1本だけのSAKE造り体験」

● 申し込み先: 下関酒造 ● 料金: おひとり様 5,000円(税込) ● 所要時間: 1時間30分~2時間

〒751-0829 山口県下関市幡生宮の下町8番23号 TEL.083-252-1877 <https://www.sekimusume.co.jp/>

2023年1月中旬発売開始 JALPAKオリジナル企画ツアー

「世界に1本だけのSAKE造り体験とふく、くじら、あんこうで美食旅」

飛行機+宿泊付きプラン+世界に1本だけのSAKE造り体験。下関酒造での世界に1本だけのSAKE造り体験と、JALの飛行機、宿泊がセットになった旅行商品をご用意しております。

詳細は1月中旬以降、JALホームページから、
【国内ツアー】⇒【中国・四国】のページをご確認ください。
<https://www.jal.co.jp/jp/ja/>



2023年1月中旬頃発売開始予定 サンデン旅行オリジナル企画ツアー

「世界に1本だけのSAKE造り体験と下関が誇る海グルメ堪能の旅」

新下関駅/下関駅からのタクシーと世界に1本だけのSAKE造り体験&お食事がセットになった商品です。体験で造ったあなただけの1本を、下関の海グルメとともに楽しみくださいませ。

1月中旬頃に当社店頭にてチラシ設置予定
ホームページにも掲載予定 <http://www.sandenryoko.co.jp/>
■ お問合せ: サンデン旅行株式会社企画部 (TEL:083-263-3348)



協力

(一社)下関観光コンベンション協会 TEL.083-223-1144 <https://www.stca-kanko.or.jp/>
日本航空株式会社