

報道関係者各位

シーエムワン株式会社
東京都中央区日本橋本町 1-8-11-2F
URL: <http://www.premiumsake.jp>

茨城県の平安時代から続く「須藤本家」と江戸時代から続く「西岡本店」の2つの酒蔵を訪問して、笠間稻荷神社と真壁の街並み散策するプレミアム酒蔵ツアーを開催



シーエムワン株式会社(東京都中央区、代表取締役: 日下部耐史)は、地方創生の一端を担うサービスとして、都道府県のプレミアム酒蔵ツアーを企画して参加者を募ります。

世界では和食が人気になる中で、日本酒の海外輸出は2018年度で前年度比約20%伸長の222億円となりました。政府の2020年度の訪日外国人客数の目標4,000万人に向けて、日本の伝統文化と食文化に触れることができる酒蔵の見学は、訪日外国人に日本文化を体験してもらううえで貴重な観光サービスになります。更に、日本人にも故郷や地域に根差した酒蔵と地域の魅力を知り、訪れるきっかけになります。

スタッフは、日本語をはじめ英語と中国語などの外国語に対応して参ります。参加者には日本酒ブック(日本語、英語)を配布することにより、日本酒文化をより深く知ることができます。

今回開催のプレミアム酒蔵ツアーは、2019年4月6日(土)の桜のシーズンに東京駅 丸の内鍛冶橋駐車場発を発着として、筑波山水系の麓にある平安時代から続く笠間市の「須藤本家」と江戸時代から続く桜川市の「西岡本店」の2つの酒蔵を訪問します。

須藤本家の創業は、平安時代の1141年以前。870年以上も続く老舗酒蔵です。家訓は「酒・米・土・水・木」で酒造りの原点にこだわっています。地元原産米(半径5km以内)と地元の水で作られる純米大吟醸酒にこだわり、酒造りをしています。須藤本家のお酒の特徴は、辛口でキリッとしたさっぱりとした味わいで、どんな料理にもマッチします。

当日は、第55代当主の須藤社長に日本酒と歴史について説明をしていただき、利き酒を楽しめます。日本で初めて「生酒を発売」「全量生生貯蔵」「無濾過を販売」「2000年前の米を復活栽培」するなど、挑戦意欲の高い酒蔵です。



西岡本店の創業は、天明二年(1782年)。関東の名峰「筑波山」の膝元に立地し、良質の米と花崗岩地帯から湧き出る伏流水を利用し、伝統を守りながら、常に進取の精神で真摯に日本酒を造り続けています。

全量純米酒での製造しており、「酒は純米、燗ならなお良し」をキーワードに、末永く愛される食中酒を製造しています。蔵の敷地面積は 3,000 坪あり、真壁の街は国指定登録有形文化財の蔵等が多く建ち並んでいます。

原材料は、桜川市産の米・水・酵母を使った日本酒にこだわっています。フランスの日本酒コンクール「サロン・デュ・サケ 2017」で当蔵の純米酒が最高位のプラチナ賞を受賞。「本物の味」は、国や人種や言葉の壁を超えて人々に感動を与えられるということを実感し、より世界へ向けての挑戦に意欲を持って取り組んでいます。

その他の訪問先は、日本三大稻荷のひとつである笠間稻荷神社と桜川市真壁の街並みを散策します。

昼食は、国の登録文化財になった伊勢屋旅館で地元食材を使った体に優しい料理と地酒のマリアージュを楽しめます。

【旅行代金】

1. お一人様 13,500 円(12,500 円 + 消費税)
(旅行代金に含まれるもの)
保険代、貸切バス代、ガイド代、添乗スタッフ代、ご当地グルメ(お酒を含む)、利き酒、旅のしおり、
日本酒ブック、消費税等諸税
2. 旅行日程: 2019 年 4 月 6 日(土)
3. 募集人数: 先着順・要予約 40 人限定 ※最少催行人員 25 名。外国人の参加も歓迎します。
4. 出発場所: [東京駅 丸の内鍛冶橋駐車場発](#)(東京駅八重洲南口から徒歩 5 分)

★茨城プレミアム酒蔵ツアーの詳細は、下記 URL をクリック

<https://premiumsake.jp/tourlist/>

★プレミアム酒蔵ツアーのサイト

<http://www.premiumsake.jp/>



【お問合せ先】

シーエムワン株式会社 (担当: 朱、武石) E-Mail: tour@premiumsake.jp

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 1-8-11-2F

URL: <http://www.cmone.jp/> TEL: 03-6225-2977 FAX: 03-6800-3288