

## 埼玉県の百年酒蔵と自然派ワイナリーを巡る、プレミアムな日帰り酒蔵ツアー

### ～日本酒と地元料理、ワインを楽しむ！～

2023年8月26日（土）開催

地方創生を応援するシーエムワン株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役：日下部耐史）は、2023年8月26日（土）に開催する「埼玉県の百年酒蔵と自然派ワイナリーを巡る、日帰りのプレミアム酒蔵ツアー」の企画を担当いたしました。

本ツアーでは、埼玉県小川町にある2つの百年酒蔵を訪問して日本酒と地元料理を楽しみ、2017年に有機の里小川ワイン特区の認定を受けたワイナリーでブドウ畠と醸造所を巡りワインを楽しめます。



今回のプレミアム酒蔵ツアーは、新宿を出発し、有機・発酵の里として知られる埼玉県小川町を訪れます。

最初に訪問する酒蔵は、1851年創業の「松岡醸造」です。杜氏・責任者から説明を受けながら、酒蔵の歴史文化を学び、日本酒の仕込み水を飲み、酒蔵自慢のお酒を飲み比べる貴重な日本酒文化の体験ができます。

松岡醸造の併設レストラン「松風庵」では、埼玉県産ブランド豚「むさし麦豚」のしゃぶしゃぶを大吟醸の酒粕と米麹の入った胡麻ダレで味わいながら日本酒のペアリングを楽しめるランチが提供されます。

次に、1902年創業の「晴雲酒造」を訪問します。杜氏・責任者から説明を受けながら、築100年の土蔵旧仕込蔵、酒蔵史料館、こんこんと湧き出る「玉の井戸」の仕込水、最新の試飲機で季節にあったおすすめのお酒を楽しめます。普段なかなか味わえないお酒や一般では入ることが出来ない場所を体験することができるかもしれません。

その後は、道の駅「おがわまち」に立ち寄ります。小川町で採れた新鮮で安全な特産品や季節の野菜、果物が豊富に取り揃えられ、地元でしか手に入らない有機野菜をお土産に購入できます。

最後に訪れる「武藏ワイナリー」では、栽培・醸造責任者の説明を受けながらブドウの実が成長しているブドウ畠や醸造所を巡り、完全無農薬にこだわったワインのテイスティングを楽しめます。日本酒とワインは、同じ醸造酒に分類されますが、それらの造りの違いと味わいの違いをご堪能ください。

ツアーの詳細とチケットの申し込みは、以下のURLからお願ひいたします。

(<https://premiumsake.jp/saitama202308/>)

興味をお持ちの方は、人数に限りがありますので、お早めにお申し込みください！

### 【ツアー概要】

埼玉県の百年酒蔵と自然派ワイナリーを巡る、プレミアムな日帰り酒蔵ツアー～日本酒と地元料理、ワインを楽しむ！

- ・日程：2023年8月26日（土）
- ・時間：7:30～18:00（予定）
- ・旅行代金（お一人様/税込）：15,800円

旅行代金に含まれるもの：保険代、貸切バス代、ガイド代、ランチ代（お酒を含む）、利き酒、旅のしおり、日本酒教材

- ・集合場所：新宿センタービル正面玄関前（新宿駅西口より徒歩約5分）

・募集人員：40名（最少催行人員：25名、先着順・要予約）外国の方の参加も歓迎します。

・主催：株式会社トラベリストンジャパン（東京都知事登録旅行業第2-6209号 全国旅行業協会正会員 ANTA）

・企画：シーエムワン株式会社

・お申込先：

PassMarket：<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02xkc7py03531.html>

Peatix：<https://saitama202308.peatix.com/>

・公式サイト：<https://premiumsake.jp/>

※飲酒を伴うため、ご参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

# 【サービス】

ツアーでは、日本酒とワインについて詳しいガイドが同行いたします。参加者には日本酒ブックを配布します。日本酒について学び、“日本酒は好きだけど蔵に行くのは初めて”という方でも楽しめるプログラムになっています。添乗スタッフには、英語と中国語の外国語のできるメンバーがおります。

## 【ツアーの見どころ】

### ポイント

#### ①蔵元・杜氏（製造責任者）による特別な案内！

蔵元や杜氏（製造責任者）から酒蔵と造りについて説明を受けることができます。普段では経験できない貴重な学びと体験が待っています。



#### ②地酒を利き酒！

蔵でしか飲めない銘酒などを飲み比べできます。



#### ③地元料理と地酒のマリアージュ！

松岡醸造では、埼玉県産ブランド豚の「むさし麦豚のしゃぶしゃぶ、酒粕と麹の胡麻ダレ」料理と松岡醸造の日本酒でマリアージュが楽しめます！



#### ④和酒フェスin中目黒の出展蔵を見学！

7月29日と30日に東京（中目黒）で開催される利き酒イベント「和酒フェス」に出展する酒蔵と連携して、酒蔵とその地域を巡り風土と文化を学びます。

（和酒フェス公式サイト：<https://sakefes.com/>）



#### ⑤地ワインと地酒の試飲！

完全無農薬で作った自然派ワインと無農薬栽培の米で作られた日本酒を味わうことができます！



#### ⑥地元产品のお土産も！

道の駅で、地元ならではの食材を購入することができます。地元の味を楽しむことができる魅力的なお土産もあります！

#### ⑦お酒に詳しいバスガイド、スタッフが添乗！

お酒に詳しいバスガイドが、皆様をご案内して、旅をより一層楽しくします。日本酒学講師、国際利き酒師も添乗します！

## 【主な訪問先】

### 松岡醸造・1851年創業（代表銘柄：帝松（みかどまつ））



埼玉県小川町にある100年以上の歴史を誇る酒蔵です。特別な硬水を使用し、伝統的な技法と革新的な手法を融合させることで、独自の酒の味わいを追求しています。

当蔵は、日本酒の原料である「お米」にこだわりを持ち、全国各地から厳選した最高品質の米を使用しています。お酒は旨みがしっかりと感じられ、のどごしもすっきりしているのが特徴です。

### 晴雲酒造・1902年創業（代表銘柄：晴雲（せいうん））



晴雲酒造は、地域の皆様に愛されるお酒を提供するため、品質に徹底的にこだわった酒造りを行っています。当蔵では、埼玉県産のお米を積極的に使用しています。

地元周辺地域で収穫されたお米や無農薬米を厳選し、自社精米によって丹念に磨き上げたお米を酒造りの原料としています。酒造りにおいては、発酵技術の向上や繊細な味わいの追求を取り組んでいます。地元の風土に育まれた米の旨味と甘味が優しく広がる素直な味が特徴です。

### 武藏ワイナリー（自然派ワイナリー）



武藏ワイナリーは、究極の自然派ワインを造ることと、日本らしい日本ワインを作り上げることを目指しています。有機の里である小川町の耕作放棄地をブドウ畠に変え、一切の農薬や肥料を使用せず、自然の力だけでワイン造りを行っています。

### 松風庵（松岡醸造併設レストラン）



松岡醸造の庭園内で酒、仕込み水、麹、酒粕などを使用した、蔵元ならではの料理を提供する酒蔵レストラン。蔵を改装し、趣のある空間で庭を見ながらゆったりとしたお食事の時間をお過ごし頂けます。

### 道の駅 おがわまち（農産物直売所）



有機の里として全国的に知られる有機農家の野菜をはじめ、地元生産者の野菜、小川町の青果市場から届けられた果物など、新鮮・安心価格の野菜を販売しています。

※今回のツアーは定員40名で締め切りますので、お早めにご予約ください。

### 【本件に関するお問い合わせ先】：

プレミアム酒蔵ツアー事務局（シーエムワン株式会社内）担当：穴見・黄（こう）

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-8-11-2F TEL : 03-6225-2977

Mail : [tour@premiumsake.jp](mailto:tour@premiumsake.jp)

公式サイト : <https://premiumsake.jp/> ※ツアーの詳細、変更に関する案内は公式サイトを参照ください。