

2024年8月26日

【プレスリリース】 ＜報道関係者各位＞



主催：株式会社つむぎトラベル
企画：シーエムワン株式会社

名水と田んぼの美しさを五感で堪能する旅！

世界が認める栃木の酒蔵2選と懐石料理を味わう！

栃木県プレミアム酒蔵ツアーを2024年9月21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）が企画した「名水と田んぼの美しさを五感で堪能する旅！世界が認める栃木の酒蔵2選と懐石料理を味わう！栃木県プレミアム酒蔵ツアー」を、2024年9月21日（土）に開催いたします。

本ツアーでは、創業156年の「井上清吉商店」（代表銘柄：澤姫、栃木県宇都宮市）と創業110年の「天鷹酒造」（代表銘柄：天鷹、大田原市）の2つの百年酒蔵を訪問し、お酒が生まれる田んぼと名水（那珂川）を巡ります。

更に、運氣上昇・金運福德のパワースポットとして栃木と茨城の県境にあるフクロウで有名な「鷺子山上神社」を訪れます。

一日を通して、世界的に有名な酒蔵のお酒を味わい、栃木県の郷土に触れる貴重な機会になります。



今回のプレミアム酒蔵ツアーは、東京駅近くの丸の内ビルディングを出発します。

最初に訪れる酒蔵は、1868年（明治元年）創業の「井上清吉商店」です。当日は井上社長から説明を受け、酒蔵の歴史や文化に触れ、地酒の味を楽しむ貴重な体験ができます。また、井上清吉商店は、世界最大級・最高権威を誇る酒類コンペティション「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）」のSAKE部門で、世界最高賞「チャンピオン・サケ」を二度受賞した蔵です。

ランチでは、栃木県内の食材を活かしたオリジナル懐石料理が人気の「日本料理 にしき」にて、栃木県産ブランドポーク「とちぎ熟成ポーク」のしゃぶしゃぶ、天ぷら、銀カレイ照焼きなどを堪能しながら、地酒のペアリングをお楽しみいただけます。

2つ目の酒蔵は、1914年（大正3年）創業の「天鷹酒造」を訪問します。日本でも珍しい「有機日本酒 天鷹」は、全国新酒鑑評会で有機日本酒として初の金賞を受賞するなど、その美味しさは国内外で認められています。当日の見学では、天鷹酒造の社長による蔵案内に加え、有機農地である田んぼも見学できます。環境に優しい酒造りへのこだわりと、世界に認められた有機日本酒の味わいを体感できます。

旅の最後には、日本一の大フクロウ像が鎮座する「鷺子山上神社（とりのこさんしょうじんじゃ）」を訪れます。高さ7メートルの堂々たるフクロウ像は、運氣上昇・金運アップのパワースポットとして地元で親しまれています。境内には様々な大きさのフクロウ像が置かれており、「不苦労」の縁起にあやかり、様々な幸せを願えます。

プレミアム酒蔵ツアーの詳細とチケットの申し込みは、以下のURLからお願いいたします。

（<https://premiumsake.jp/tochigi202409/>）

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】

名水と田んぼの美しさを五感で堪能する旅！世界が認める栃木の酒蔵2選と懐石料理を味わう！栃木県プレミアム酒蔵ツアー

- ・日程：2024年9月21日（土）
 - ・時間：7：30～18：45（予定）
 - ・旅行代金：16,500円（お一人様/税抜）
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：東京駅 丸の内中央口 丸の内ビルディング（東京駅より徒歩約5分）
 - ・募集人員：限定40名（最少催行人員：30名、先着順・要予約）外国の方の参加も歓迎します。
 - ・主催：株式会社つむぎトラベル
 - ・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/02rcb6g3ifw31.html>
Peatix：<https://premiumsaketochigi202409.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】

プレミアム酒蔵ツアーは、日本酒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、英語ができるメンバーが同乗します。

【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。お酒が生まれる田んぼの見学もできます！



②世界に認められた地酒を利き酒！

日本国内・海外で数々の賞を受賞してきた名蔵の、普段は飲めない限定銘酒を飲み比べることができます。



③ご当地グルメと地酒のマリアージュ！

ランチでは、酒蔵のある地域の名物料理セットと地域の日本酒のマリアージュが楽しめます！

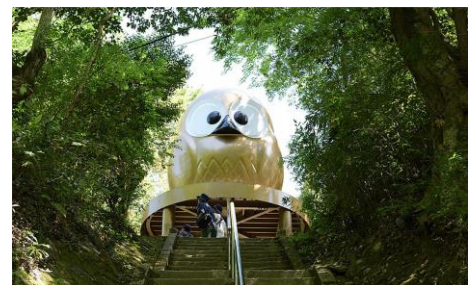


④日本一の大フクロウのパワースポットで金運アップ！

運氣上昇・金運福德が特にご利益がある「鷲子山上神社」で開運を祈願。全高7メートルの大きな黄金のふくろう像に苦勞を運び去り（不苦勞）、多くの幸せを運んでいただきましょう！

⑤お酒に詳しいバスガイド、スタッフが添乗！

日本酒学講師資格を持ち、百蔵以上の酒蔵を巡っているスタッフが添乗します。他社では体験できない、プレミアムな体験ができ、お客様の満足度は、毎回90%以上となります。



【主な訪問先】

井上清吉商店・1868年創業 代表銘柄：澤姫（さわひめ）



156年の歴史を持つ「井上清吉商店」は、「真・地酒宣言」を掲げ、地元・栃木県産米を100%使用した日本酒造りにこだわっています。普通酒から純米大吟醸まで、すべての製品で地元の米を使用しています。IWCのSAKE部門で最高賞「チャンピオン・サケ」を2回受賞するなど、世界中の日本酒愛好家から高い評価を得ている井上清吉商店。今回は、特別に井上社長自らご案内のもと、普段は見ることのできない酒蔵の奥深さを体験できます。

天鷹酒造・1914年創業 代表銘柄：天鷹（てんたか）



天鷹酒造は、「安心・安全・楽しい」をモットーに、高品質な酒造りを追求し続けています。その中で、有機日本酒天鷹は、日本、アメリカ、欧州連合において有機認証を持ち、その品質は世界に認められています。全国新酒鑑評会で、有機日本酒として日本で初めて金賞を受賞しました。その他にもIWC、Kura Masterなど世界各地のコンテストにおいても有機日本酒として高く評価されています。当日は杜氏と尾崎社長で蔵見学ご案内し、農薬や肥料等の化学製品を一切使用しない有機認証田んぼが見れます。

日本料理 にしき



日本料理 にしきは創業60年以来、日本料理をベースにしながら海外の料理手法も取り入れたオリジナル懐石で地元で人気のある日本料理店です。ランチでは、栃木県産の食材を使用した「とちぎ熟成ポークしゃぶしゃぶ」膳、天ぷら、銀カレイ照焼きなどと地酒のマリアージュをお楽しみいただけます。

パワースポット：鷲子山上神社（とりのこさんしょうじんじゃ）



栃木と茨城の県境に鎮座する鷲子山上神社は、千年杉に守られた「フクロウ」の神社として知られています。フクロウは「不苦労」と呼ばれる縁起の良い鳥であり、幸福を招き、金運をもたらすと古くから信仰されてきました。日本最大級の大フクロウ像がシンボルとなっている鷲子山上神社は、運氣上昇・金運福德のご利益を求めて、全国各地から多くの参拝者が訪れる人気のパワースポットです。

※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：関・穴見

〒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

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。