

【プレスリリース】 ＜報道関係者各位＞



老舗酒蔵の銘酒と新鮮地魚料理に舌鼓！ 2蔵を巡る初夏の千葉・房総 プレミアム酒蔵ツアーを 2025年6月7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）が企画する「プレミアム酒蔵ツアー」の新企画として、千葉県房総エリアの老舗酒蔵と地元グルメを堪能する日帰りバスツアー「老舗酒蔵の銘酒と新鮮地魚料理に舌鼓 2蔵を巡る初夏の千葉・房総 プレミアム酒蔵ツアー」を2025年6月7日（土）に開催いたします。

本ツアーでは、御宿にある「岩瀬酒造」（代表銘柄：岩の井）と、勝浦にある「東灘醸造」（代表銘柄：鳴海〈なるか〉）の2つの老舗酒蔵を巡ります。さらに千年以上の歴史を持つ「遠見岬神社」に参拝し、心願成就を祈願。ランチでは御宿にある人気店「白鳥丸」にて、新鮮な地魚お刺身や「岩の井」の酒粕を使ったオリジナルメニューと地酒の特別なペアリング体験ができます。

今回は特別に、旅するフリーアナウンサーのあおい有紀さんが、ツアーガイドとして参加者の皆さまをご案内します。酒蔵の歴史文化や想いに触れ、酒蔵自慢のお酒味わいながら語らう、プレミアムな体験ができる酒蔵ツアーです。



【行程表】

東京駅 丸ノ内ビルディング前（7:40集合/7:50発）

- ①岩瀬酒造を見学・利き酒
- ②白鳥丸でランチ・お土産購入
- ③遠見岬神社を参拝
- ④東灘醸造を見学・利き酒

→東京駅周辺（18:30 頃）

※道路状況及び気象状況などにより、時刻通りに運行できない場合やスケジュール変更する場合がございます。

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、享保八年（1723年）創業の「岩瀬酒造」です。当日は蔵元の庄野智紀さんにご案内いただき、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。

ランチは、地元の新鮮な海鮮料理で人気の「白鳥丸」にてご用意。今回のツアー限定で、訪問先である「岩瀬酒造」の酒粕を使った焼き魚と、オリジナルチーズケーキがセットになった特別な「地魚刺身御膳」をご堪能いただけます。旬の地魚を使ったお刺身とともに、地酒とのペアリングをお楽しみいただけます。

昼食後は朝市で有名な勝浦へ移動し、1000年以上の歴史を持つ「遠見岬神社」を参拝します。2月には石段にずらりと並んだひな人形が有名な神社で、本殿へ向かう石段の途中からは絶景の勝浦湾が一望でき、港町の歴史を感じることができます。

2つ目に訪れる酒蔵は、慶応三年（1867年）創業の「東灘醸造」です。勝浦の海からわずか200mほどにある蔵では都内等の地酒専門店限定流通の代表銘柄「鳴海」や、地元流通の「東灘（東灘）」を醸しています。通常はツアー等の受け入れを行っていない蔵ですが今回は特別に有名杜氏の菊池譲さんに蔵をご案内いただきます。また、試飲では猫好きにも人気の特別シリーズ「にやるか」を味わえます。

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/chiba2025/>）

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】

老舗酒蔵の銘酒と新鮮地魚料理に舌鼓！ 2蔵を巡る初夏の千葉・房総 プレミアム酒蔵ツアー

- ・日程：2025年6月7日（土）
- ・時間：7：50～18：30（予定）
- ・旅行代金：18,000円（お一人様/税込）
旅行代金に含まれるもの：酒蔵見学および試飲、昼食（ペアリング日本酒含む）、貸し切りバスによる移動、ガイド・保険代
- ・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）
- ・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/02n10rsx7me41.html>
Peatix：<https://premiumsakechiba202506.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。



お申込みは
コチラ

【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。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。

【ツアーの見どころ】

①蔵元・杜氏（製造責任者）による特別案内

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。蔵の成り立ち、製法のこだわり、銘柄に込めた想いなど、お酒にまつわる深い物語をご体感いただきます。

②地元に愛される銘酒を利き酒

岩瀬酒造では、超硬水を仕込み水に用いた、キレのある銘酒を味わえます。東灘醸造では、代表銘柄「鳴海（なるか）」に加え、猫をモチーフにした愛らしいラベルの「にやるか」も登場。

蔵ごとの味わいの違いを感じながら、お気に入りの一杯を見つけましょう。

③地元食材と地酒の調和を味わう

御宿の料理店「白鳥丸」では、新鮮な地魚を使った刺し盛りや、酒粕を用いた特製料理・スイーツをご用意。

本ツアー限定の、特別ペアリング体験をご堪能いただきます。

④勝浦の海を見下ろす石段の古社で、心願成就を祈る

遠見岬神社は、千年以上の歴史を持つ、勝浦を代表する古社。

海上安全や豊漁を祈願する神として地元に信仰される神社で、勝浦湾の絶景を一望しながら、歴史を感じるひとときをお過ごしください。

⑤日本酒と食の奥深さを伝える、プロフェッショナルが同行

きき酒師やWSET SAKELevel3など多数の資格を持ち、「酒サムライ」に叙任された旅するフリーアナウンサー・あおい有紀さんが同行し、日本酒の魅力をわかりやすくご紹介。

さらに日本酒学講師のスタッフも同行し、初心者から愛好家まで安心してお楽しみいただけます。



【主な訪問先】

岩瀬酒造・1723年創業 代表銘柄：岩の井（いわのい）



岩瀬酒造は享保八年（1723年）創業と伝えられ、300年以上の歴史を持つ千葉県御宿町の老舗酒蔵です。仕込み水には、貝殻層を通った日本屈指の超硬水（硬度約240度）を使用。硬水仕込みならではの酸味と、米本来の甘みと、ミネラルより感じられる苦味が、力強く複雑な味わいが特徴。見学時には味わいの最大の特徴を生み出す仕込み水も試飲できます。当日は蔵元の庄野智紀さんに蔵をご案内いただきます。

東灘醸造・1867年創業 代表銘柄：鳴海（なるか）



東灘醸造は、慶応三年（1867年）創業。外房・勝浦の海よりわずか200mほどの太平洋の潮風香る地にて、150年を超える歴史を刻む老舗酒蔵。全量手作業で行われる丁寧な仕込みと地元の風土を映した酒造りに励み、限定流通「鳴海（なるか）」や、全国新酒鑑評会金賞受賞歴のある「東灘（あずまなだ）」などの銘酒を世に送り出している。

当日は名杜氏の菊池譲さんに蔵をご案内いただきます。

白鳥丸（しらとりまる）



白鳥丸は、新鮮な地魚料理と酒粕を使用した食事・スイーツが楽しめる御宿町で人気の海鮮レストラン。店内には伊勢海老や地魚が泳ぐ水槽があり、選んだ魚介をその場で調理してもらい、味わうことができます。酒粕はすべて岩瀬酒造のものを使用しており、今回は特別に新鮮な地魚のお刺身や、酒粕漬けの焼き魚・オリジナルの酒粕チーズケーキと地酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。

遠見岬神社（とみさきじんじゃ）



遠見岬神社は、千葉県勝浦市の高台にある歴史ある神社で、海の守り神として古くから信仰されています。毎年2月下旬から行われる「勝浦ビッグひな祭り」では、石段にずらりと並ぶひな人形が圧巻です。本殿へ向かう階段からは勝浦湾の絶景が広がり、海と街を見守る静かな佇まいが訪れる人々の心を癒します。

※今回のツアーは定員40名限定となりますので、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
〒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。