

MANIWAOMACHI

真庭雄町

～酒造り体験～ 3月9日開催！～

Farm to Glass ～真庭の田んぼから食卓へ～

岡山を代表する酒米「雄町」。真庭市内で生産される雄町米のみを使用した酒造り体験です。熱々の蒸米を冷ます作業や糴入れ作業など、蔵元でしかできない特別な体験をお楽しみください。蔵人と一緒にぜひ酒造りしましょう！できたお酒は秋頃に販売予定です。

○募集要項

- 日程：2025年3月9日（日）
- 場所：真庭市勝山 116（株）辻本店
- 参加料：Aプラン 2,000円
Bプラン 3,000円
- 募集人数：15名
- 募集締め切り：3月1日（土）
- ※20歳未満の方は保護者同伴をお願いします。

<プラン説明>

- Aプラン：酒造り体験のみ
- Bプラン：酒造り体験 + 西蔵お食事（限定 雄町米ご飯）
※西蔵お食事は、魚or肉からお選びいただけます。



<銀鱈の粕漬け定食>
オープン当時より
愛され続ける
人気メニューです。



<豚肉の麹漬け定食>
国産の豚肉を自家製
塩麹に漬けて香ばしく
グリルしました。

○持ち物

- タオル □着替え □帽子または手ぬぐい
- ※白衣、長靴、ヘアキャップは蔵元にて準備いたします。

○その他

- 動きやすい服装でお越しください。
- 募集人数に達した場合は受付を終了させていただきます。
- 天候が悪い場合は、主催者の判断により中止しますのであらかじめ御了承ください。

○申込・お問い合わせ先

お申込の際は、代表者氏名、連絡先、参加人数、プランをお知らせください。
(20歳未満の方は年齢をお知らせください)
株式会社 辻本店 〒717-0013 岡山県真庭市勝山 116
TEL 0867-44-3155 FAX 0867-44-5290
E-mail : info@gozenshu.co.jp 件名：酒造り体験 と明記ください。

当日のスケジュール

- 9:30 受付開始（御前酒蔵元）
※駐車場はスタッフがご案内します。
- 10:00 酒造り体験スタート
蔵・雄町米について座学
- 10:30 蔵作業
蒸米の放冷作業、糴入れ作業等
- 12:00 酒造り体験 終了
Bプラン参加の方は、酒造り体験終了後にお食事処 西蔵でお食事となります。

アクセスマップ

御前酒蔵元辻本店
(岡山県真庭市勝山 116)



□お車でお越しの方：
中国自動車道落合インターから約30分

□JRでお越しの方：
JR姫新線中国勝山駅下車徒歩15分