

自分ブランドの純米吟醸酒づくりコース

～田植えから始める自分だけの純米吟醸酒づくり～

おいしいお酒づくりはおいしい米づくりから。
水田は会津磐梯山と猪苗代湖に囲まれた会津若松市湊町。
蔵元は酒どころ会津の銘蔵元。自分で田植えしたお米を使い、
蔵元で酒づくりの神髄に触れてください。
絞りたてのお酒を瓶に詰めてオリジナルラベルを貼れば、
自分だけの純米吟醸酒の完成です。
ご結婚やお子様の誕生等、お祝いの記念や贈り物にも最適です。

定員
限定50名
(お申し込み先着順)

申込
2019年
5月5日(日)

体験場所 会津若松市湊町及び
会津若松市内蔵元

会費 お一人様 **20,000円**

【予定体験蔵元】 協力 会津若松酒造協同組合

名倉山酒造・末廣酒造

会員特典

体験でつくったオリジナルの
純米吟醸酒4合瓶6本
(しぼりたての生原酒)

田植え
体験時の
昼食

体験
メニュー

酒米田植え体験

2019年
5月19日
(日)



酒づくりはおいしい米作りから

稲刈り体験

2019年
10月
上旬



体験水田の稲刈り体験

仕込み体験

2020年
2月2日
(日)



酒蔵で仕込みに挑戦

瓶詰・試飲体験

2020年
3月21日
(土)



オリジナル自分酒の完成!!

※天候等の理由で内容、日程が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
※体験にはご家族、ご友人もご参加いただけます。(参加費別途)

本格そば打ちコース

～湊町産そば粉・十割そば打ち～

広大な土地に広がるそば畑は、夏になると真っ白なじゅうたんを
敷き詰めたような見事な風景に変わります。
そんな自然豊かな湊町で、収穫してできたそば粉を使い、
地元そば打ち名人の丁寧な指導でそば打ちに挑戦!
名人の技をぜひ習得してください。
本格派の方から小さなお子様までお楽しみいただけます。

定員
限定40名
(お申し込み先着順)

申込
2019年
10月13日(日)

体験場所 会津若松市湊町

会費 お一人様 **5,000円**

会員特典

そば打ち体験時の
ご自身で打った生そば約5人前

そば粉500g
(お持ち帰り用)

※ご希望により、そば打ち体験については、
オプションで数回実施致します。
(詳しくは、事務局にお問い合わせ下さい。)

体験
メニュー

そば打ち体験

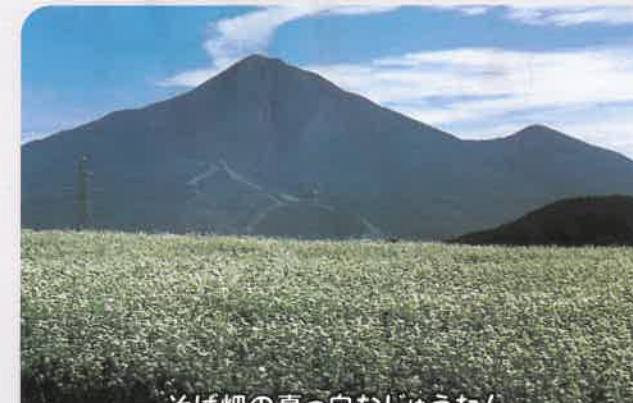
2019年11月17日(日)



初心者でもやさしく指導します



本格派を目指す方にも、名人の指導でそば打ち



そば畑の真っ白なじゅうたん



そばの美味しさに舌づつみ

お申込方法

「振替用紙」に参加会費と併せて郵便局でお申込み下さるようお願いいたします。
(振替口座02200-7-93147 ほろむいイチゴ・四季の里実行委員会)
お申込みなされた方には、その都度詳しい内容のご案内をお届けいたします。

ほろむいイチゴ 四季の里 **事業案内**

- ◎収穫体験の案内
- ◎農産物加工の体験



ほろむいイチゴ 四季の里 **案内地図**



ほろむいイチゴ
四季の里

詳しいお問い合わせ
お申し込み

「ほろむいイチゴ四季の里」実行委員会事務局
〒965-0202 会津若松市湊町共和字村東19-3(鈴木宅)
電話・FAX 0242-94-2336



2019年

ほろむいイチゴ四季の里
体験村

ものづくり体験 会員募集!

会津磐梯山と猪苗代湖を臨む
絶好のロケーションの中で
地元農家と一緒に農業体験をしませんか



ほろむいイチゴ
「ほろむいイチゴ」とは会津若松市湊町の「赤井谷地湿原」に自生する
代表的な草花です。
赤井谷地は、昭和4年に国の天然記念物に指定され、200種類あまり
の亜寒帯植物が生育している湿原です。

会津若松市グリーンツーリズム・クラブ会員

【予定体験蔵元】 協力 会津若松酒造協同組合

名倉山酒造・末廣酒造