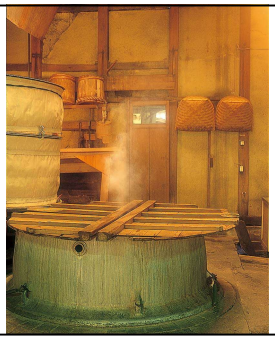
酒蔵名	上田酒造
体験タイトル	生駒の酒蔵で楽しむ 酒蔵見学と日本酒試飲・オリジナル体験
実施エリア	奈良県北部：生駒市

カテゴリー	蔵見学/ガイド/試飲体験
対応可能旅行形態	個人/団体/日本国内/インバウンド
概要：おすすめポイント	・酒蔵見学を通じて、日本酒造りや発酵・糖化の仕組みを分かりやすく学べる体験です。 ・甘酒の試飲から始まり、日本酒3～5種類の試飲を通して、日本酒の魅力を五感で楽しめます。 ・日本人向けは塩麹づくり、外国人向けはオリジナルシール作成体験と、参加者に合わせたプログラムを提供しています。
特徴	・蔵見学では酒蔵内を見学し、酒造りの工程や歴史について学べます。 ・「糖化」や「発酵」など、希望に応じて専門的な内容まで解説可能です。 ・完成した塩麹やオリジナルシールを貼った日本酒ボトルは、旅の思い出として持ち帰ることができます。
体験内容詳細	**蔵見学と日本酒試飲・オリジナル体験** ＜体験の流れ＞ ① 受付・オリエンテーション 事務所にて受付 当日の流れ説明 甘酒の試飲（日本酒造りにおける「糖化」を体感） ② 酒蔵見学 酒蔵内を見学 酒造りの工程（洗米・蒸し・冷却・麹づくり等）の説明 糖化や発酵の仕組み、日本酒造りの歴史について解説 ※ご希望に応じて、「糖化」や「発酵工程」など専門的な内容を詳しくご案内します。 ③ 日本酒試飲 日本酒3～5種類を飲み比べ 銘柄ごとの特徴や味わいをスタッフがご案内 ④ 体験プログラム **【日本人向け：塩麹づくり体験】** 完成した塩麹はお持ち帰りいただけます。 **【 外国人向け：オリジナルシール作成体験】** 作成したシールを300ml純米吟醸ボトルへ貼り付け、自分だけのオリジナルボトルを完成させます。 お酒が飲めない方は、甘酒への変更も可能です。
試飲できるお酒の種類	・甘酒 ・生駒宝山 純米大吟醸 ・生駒宝山 純米吟醸 ・嬉長 菩提もと純米酒 ・季節限定酒（時期により提供） ※試飲銘柄は季節や在庫状況により変更となる場合があります。
所要時間	60分
集合場所	上田酒造：奈良県生駒市壱分町866-1
集合時間	10:30～/13:30～
アクセス （交通手段、目印）	＜公共交通機関をご利用の場合＞ 電車：近鉄生駒線「一分駅」より徒歩約3分 ＜車＞ 第二阪奈道路「壱分IC」より約5分 近鉄生駒駅より約10分 駐車場：1～2台敷地内に駐車可能 ※送迎はありません。現地集合・現地解散となります。

<table>
<tr><td>価格</td><td>ご相談ください。なお、料金には試飲代・お持ち帰り塩こうじや酒が含まれます。</td></tr>
<tr><td>価格に含まれるもの</td><td>【日本人向け】
酒蔵見学
甘酒・日本酒（3〜5種類）試飲
塩麹づくり体験
塩麹（持ち帰り）

【外国人向け】
酒蔵見学
甘酒・日本酒（3〜5種類）試飲
オリジナルシール作成体験
300ml純米吟醸（または甘酒・持ち帰り）</td></tr>
<tr><td>営業時間</td><td>9:00〜17:00（定休日：日曜日・祝日・お盆・12月・年末年始）</td></tr>
<tr><td>体験受入れ時間</td><td>10:30〜15:00
（事前予約制・所要時間：約60分）</td></tr>
<tr><td>開催曜日</td><td>月曜日〜土曜日（通年）
※受入不可日：日曜日・祝日・お盆・12月・年末年始</td></tr>
<tr><td>最小催行人数</td><td>2名</td></tr>
<tr><td>最大催行人数</td><td>20名　※20名を超える場合は要相談</td></tr>
<tr><td>可能言語</td><td><table><tr><td>日</td><td>英</td><td>中</td><td>韓</td><td>仏</td><td>西</td></tr><tr><td>〇</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>ご案内は日本語のみとなります。外国語でのご案内をご希望の場合は、通訳者を同行のうえご参加ください。</td></tr>
<tr><td>予約方法</td><td>事前予約制
電話またはメールにて受付
見学料は体験日の1週間前までに事前支払い</td></tr>
<tr><td>支払い方法</td><td>事前振込</td></tr>
<tr><td>支払いタイミング</td><td>事前振込</td></tr>
<tr><td>キャンセルポリシー</td><td>8日前まで：無料
7〜2日前：利用料金の30％
前日：利用料金の50％
当日：利用料金の100％
無連絡キャンセル：利用料金の100％</td></tr>
<tr><td>酒蔵担当者</td><td>名前　上田・佐藤・池田
電話番号　0743-77-8122
メールアドレス（問い合わせ先）uedabrew@m4.kcn.ne.jp</td></tr>
<tr><td>事業担当者</td><td>名前　桝田洋子（ACCORD株式会社）
電話番号　03-6256-0257
メールアドレス（問い合わせ先）yoko@accord-inc.co.jp</td></tr>
</table>

施設設備	階段　なし スロープ　あり エレベーター　なし Wi-Fi　なし 翻訳機を使っての案内　あり 日本語案内の場合も外国語表記・明記　なし
事業者からのお願い	・当日の食事に納豆は食べないでください ・香水など香りの強い物は控えてください ・10月～3月は見学できる範囲に制限があります。 ・館内での案内は日本語で行います。通訳者の同行をお願いいたします。 ・酒蔵内は段差や滑りやすい箇所があるため、歩きやすい靴での参加を推奨します。また、体験時は汚れてもよい服装でご参加ください。
体験内容がわかる写真	
タリフ作成担当者からの備考	酒蔵見学だけでなく、「糖化」や「発酵」の仕組みを学べる学習型プログラムです。内容は参加者の興味に合わせて、より専門的な解説へのアレンジも可能です。日本人向けには塩麹づくり、外国人向けにはオリジナルシール作成体験を実施しており、ターゲットに応じたプログラムを提供できます。 体験は甘酒の試飲から始まり、日本酒3～5種類の試飲を通して日本酒造りへの理解を深められる構成となっています。パンフレットは日本語・英語に対応しており、中国語（簡体字）（繁体字）・ベトナム語はQRコードで案内可能です（韓国語は準備中）。