酒蔵名	美吉野醸造株式会社
体験タイトル	蔵人と学ぶ「自然淘汰」の酒造りを学ぶ、“腑に落ちる酒蔵見学会”
実施エリア	奈良県南部：吉野町

カテゴリー	蔵見学/試飲体験
対応可能旅行形態	個人/日本国内
概要：おすすめポイント	・代表銘柄「花巴」が生まれる酒造りの工程を、実際の酒蔵で間近に見学することができます。 ・酒造りの期間中も、蔵人の解説を聞きながら見学でき、酒造りへのこだわりや考え方をより深く学ぶことができます。
特徴	・「自然淘汰」という独自の考え方に基づく酒造りについて、実際の酒蔵を見学しながら学ぶことができます。 ・最大10名の少人数制のため、蔵人の話をじっくり聞きながら、酒造りを身近に感じられる体験です。
体験内容詳細	**蔵見学** 最大10名までの少人数制で行う酒蔵見学です。蔵人の案内のもと、実際に酒造りが行われている蔵を巡り、美吉野醸造が大切にする「自然淘汰」の考え方や酒造りへのこだわりについて学びます。 美吉野醸造では、自然を人の手で思い通りに変えるのではなく、その年の米や気候など、自然からもたらされるものを受け入れ、それをどのように酒造りに生かすかを大切にしています。米作りをはじめ、酒造りに携わる人々との関係にも、この考え方が生かされています。 ＜体験の流れ＞ 直売所にて受付 → 酒蔵見学 → 試飲→お買物 ＜所要時間＞約110分 **試飲体験** 酒蔵見学後は、普段は試飲できない自然淘汰DNAシリーズ5種類の試飲をお楽しみいただけます。また直売所ではおすすめのお酒や梅酒、甘酒などの試飲が出来ます。 ※酒造りや「自然淘汰」の考え方をじっくりとお伝えすることを大切にしているため、団体および海外からのお客様の受入れについては、注意事項をお伝えした上での受入れ可否の判断をさせていただきますので、事前にお問い合わせください。
試飲できるお酒の種類	直売所にて試飲可能 代表銘柄「花巴」をはじめ、美吉野醸造が手掛ける日本酒を飲み比べていただけます。 ※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	90分
集合場所	美吉野醸造直売所：奈良県吉野郡吉野町六田1238番地1
集合時間	各回開始時間の5分前までに集合
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：近鉄線「六田駅」より徒歩10分 ＜車＞ 駐車場：あり。ハイエースも駐車可能。（大型バスの大きさは不可。）
価格	2,000円/名
価格に含まれるもの	・蔵見学料 ・試飲代
営業時間	9：00　～　17：00　※販売所での試飲は16：30まで
受入れ体験時間	HP掲載蔵見学開催時間による

開催曜日	月	火	水	木	金	土	日
	-	-	-	-	-	-	13:40開始

最小催行人数	1名
最大催行人数	10名 ※酒造りや「自然淘汰」の考え方をじっくりとお伝えすることを大切にしているため、団体および海外からのお客様の受入れについては、注意事項をお伝えした上での受入れ可否の判断をさせていただきますので、事前にお問い合わせください。
可能言語	日 / 英 / 中 / 韓 / 仏 / 西 ○ / - / - / - / - / - 酒蔵見学は日本語でのご案内となります。外国語での対応をご希望の場合は、通訳者の同行が必要です。なお、美吉野醸造の酒造りや特徴に精通した英語ガイドについてもご相談いただけます。ご希望の場合は、事前に問い合わせ先までご連絡ください。
予約方法	公式サイトより事前予約
支払い方法	現金・クレジット・電子マネー・QR決済
支払いタイミング	当日現地支払い（現地では現金　クレジット　電子マネー　QR決済）
キャンセルポリシー	キャンセル料はいただいておりません。キャンセルまたは到着が遅れる場合は、事前に美吉野醸造までご連絡をお願いいたします。
酒蔵担当者	名前　岡本 電話番号　0746-32-3639 メールアドレス（問い合わせ先）　info@hanatomoe.com
事業担当者	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@accod-inc.co.jp
施設設備	階段　　あり スロープ　なし エレベーター　なし Wi-Fi　　なし

事業者からのお願い	・20歳未満の方はご参加いただけません。 ・酒造りへの影響を避けるため、香水など香りの強いものを身につけてのご参加はお控えください。 ・見学当日は、納豆やみかんなど、手や身体に香りが残りやすい食品の飲食はお控えください。 ・ご案内は日本語のみとなります。外国語での対応が必要な場合は、通訳者の同行をお願いいたします。 ・実際に酒造りを行っている蔵内をご案内するため、安全上、お子様はご入場いただけません。 ・酒蔵は歴史ある建物のため、狭い通路や急な階段があります。また、床が濡れている場合がありますので、足元には十分ご注意ください。 ・見学時には靴の履き替えや白衣の着用をお願いしています。脱ぎ履きしやすい靴、着脱しやすい服装でお越しください。 ・衛生管理のため、見学時には衛生帽子を着用していただきます。私物の帽子はできるだけお持ちにならないようお願いいたします。髪の長い方は、衛生帽子から髪が出ないよう、あらかじめまとめていただきます。 ・ピアス、イヤリング、ネックレス、ブレスレットなどのアクセサリー類は、異物混入防止のため、外した状態でご参加ください。 ・大きなお荷物は酒蔵内へお持ち込みいただけません。 ・酒蔵内には写真撮影をご遠慮いただく場所があります。撮影可能な場所については、当日スタッフよりご案内します。 ・動画撮影はご遠慮ください。 ・お車を運転される方への酒類の提供はできません。あらかじめご了承ください。
体験内容がわかる写真	  
タリフ作成担当者からの備考	奈良県吉野郡の豊かな自然に囲まれた酒蔵です。清らかな水や木々に囲まれた静かな環境の中で、美吉野醸造が大切にする「自然淘汰」の考え方と、吉野の自然・風土を生かした酒造りについて学ぶことができます。 自然との共生をテーマとしたサステナブルツーリズムをはじめ、吉野の自然や文化と組み合わせた旅行商品の造成にもおすすめです。少人数制で蔵人の話をじっくり聞くことができ、日本酒そのものだけでなく、その土地の自然や酒造りの思想まで深く知ることができるコンテンツです。