酒蔵名	梅乃宿酒造株式会社
体験タイトル	酒造りの工程を学ぶ 酒蔵見学と日本酒・果実酒の試飲体験
実施エリア	奈良県中部：葛城市

カテゴリー	蔵見学/ガイド/試飲体験/オリジナル体験
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	・梅乃宿スタッフによる解説に加え、映像や音なども取り入れ、五感で楽しみながら酒造りを学べる蔵見学です。 ・日本酒はもちろん、梅・桃・ゆずなどを使用した、国内外で親しまれている果実リキュールもお楽しみいただけます。 ・キーホルダーをはじめとする梅乃宿酒造オリジナルグッズも充実しており、試飲やお買い物まで幅広く楽し
特徴	・日本酒造りの工程を、ガラス越しに通年見学できます。 ・新設されたバリアフリー対応施設のため、安心して見学をお楽しみいただけます。 ・蔵見学に加え、梅酒・梅シロップづくりや麹を活用した体験など、梅乃宿酒造ならではの体験コンテンツも充実しています。
体験内容詳細	**蔵見学** ＜開催時間＞1日に2回実施　①10：30～②14：30～ ＜体験の概要＞ 併設された酒蔵では、日本酒造りの全工程をガラス越しに通年見学することができます。時間帯によっては、蔵人が実際に酒造りを行う様子をご覧いただけることもあります。 直営店にて受付後、梅乃宿スタッフの案内で酒蔵を見学します。見学後は日本酒や果実リキュールなどの試飲をお楽しみいただき、併設直営店でお買い物もお楽しみいただけます。 ＜体験の流れ＞ 直営店にて受付 → 蔵見学→ 試飲→ ショッピング ＜所要時間＞ 約45～60分（蔵見学：30分、試飲：15分） ※参加人数により、試飲場所やご案内方法が変更となる場合があります。 ※20歳未満の方、お酒を召し上がらない方には、ノンアルコールドリンクをご用意します。 ＜プレミアムプラン　5,000円（税込み）／1名＞ 通常の蔵見学・試飲に加え、特別な試飲や秘蔵大吟醸が付いたプレミアムプランもございます。
	梅体験（オリジナル梅酒または梅シロップづくり） ＜開催時間＞1日に2回実施　①11：30～②15：30～ ＜体験の概要＞ お好みの梅や糖を自由に組み合わせ、透明な専用ボトルに詰めて、自分だけの梅酒または梅シロップを仕込む体験です。完成したボトルはお持ち帰りいただき、旅の思い出とともに、出来上がるまでの時間もお楽しみいただけます。 ＜体験の流れ＞ 直営店にて受付→体験（約45分）
	麹活用体験　※2026年5月スタートの新しい体験 ＜開催時間＞不定期開催のためHP（https://www.umenoyado.com/）をご確認ください ＜体験の概要＞ 「知る・作る・味わう」の3ステップで、麹の魅力を体感できるプログラムです。麹について学んだ後、実際に自分で仕込み、完成した麹調味料はお持ち帰りいただけます。さらに、ご自宅でも楽しめるよう、料理などへの活用方法もご紹介します。 ＜体験の流れ＞ 直営店にて受付→体験（約45分）

<table>
<tr><td>試飲できるお酒の種類</td><td>日本酒、リキュール（果実リキュール）を含めた5種試飲可能
※試飲銘柄は季節により変更となる場合があります。</td></tr>
<tr><td>所要時間</td><td>【蔵見学】45分（試飲時間含む）
【梅体験】45分
【麹活用体験】45分</td></tr>
<tr><td>集合場所</td><td>梅乃宿酒造株式会社　直営店内受付カウンター　奈良県葛城市寺口27-1</td></tr>
<tr><td>集合時間</td><td>開始5分前までに集合</td></tr>
<tr><td>アクセス
（交通手段、目印）</td><td>＜公共交通機関をご利用の場合＞
電車：近鉄線「近鉄新庄駅」より徒歩25分
＜車＞
駐車場：普通車15台、大型バス3台駐車可能</td></tr>
<tr><td>価格</td><td>【蔵見学】通常プラン1,200円／名、プレミアムプラン：5,000円／名
【梅体験】2,200円～／名
【麹活用体験】3,300円／名　（すべて税込み）</td></tr>
<tr><td>価格に含まれるもの</td><td>【蔵見学】ガイド付き蔵見学料、試飲代、お土産（梅乃宿酒造オリジナルハンドタオル※柄は時期により異なります）プレミアムプランは秘蔵大吟醸がお土産です。
【梅体験】体験で仕込んだ梅酒または梅シロップ（専用ボトル入り・お持ち帰り）
【麹活用体験】体験で作成した麹調味料（専用ボトル入り・お持ち帰り）</td></tr>
<tr><td>営業時間</td><td>10：00～18：00</td></tr>
<tr><td>コース設定時間</td><td>【蔵見学】10：30、14：30　【梅体験】11：30、15：30　【麹活用体験】不定期</td></tr>
<tr><td>開催曜日</td><td><table><tr><td>月</td><td>火</td><td>水</td><td>木</td><td>金</td><td>土</td><td>日</td></tr><tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>最小催行人数</td><td>【蔵見学】1名　【梅体験】1名　【麹活用体験】2名</td></tr>
<tr><td>最大催行人数</td><td>【蔵見学】40名（2班に分け、1班最大20名）
【梅体験】推奨最大人数27名（席の間隔が非常に狭くなりますが、43名まで可能）、
【麹活用体験】6名
※10名以上の場合は団体扱いとして別途問い合わせ先までご相談ください。</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><td></td></tr><tr><td>〇</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>蔵見学を含むすべての体験は、日本語でのご案内となります。外国語でのご案内をご希望の場合は、通訳者の同行をお願いいたします。</td></tr>
<tr><td>予約方法</td><td>公式サイト（https://www.umenoyado.com）/・旅行会社/ツアー会社サイトよりからお問い合わせください。各開催日より7日前まで予約可能。</td></tr>
<tr><td>支払い方法</td><td>現金・クレジットカード・電子マネー・バーコード決済・QR決済</td></tr>
<tr><td>支払いタイミング</td><td>個人：当日現地支払い　団体：事前支払い
ショッピング：当日現地支払い</td></tr>
<tr><td>キャンセルポリシー</td><td>HPをご確認ください
https://www.umenoyado.com/</td></tr>
<tr><td>酒蔵担当者</td><td>名前　梅乃宿酒造　直営店
電話番号　0745-43-9755
メールアドレス（問い合わせ先）company-store@umenoyado.com</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　なし エレベーター　なし Wi-Fi　あり 翻訳機を使っての案内　なし→翻訳アプリを使用し、対応 日本語案内の場合も外国語表記・明記　　あり ※蔵見学時の資料『お酒ができるまで』は英中（繁体字）も用意あり フランスからのお客様も増えており、フランス語での注意書き等も掲示して開催実績有
事業者からのお願い	・発熱のある方・体調がすぐれない方は　ご来場をご遠慮下さい。 ・香りの強い化粧品（香水など）や整髪料のご使用はなるべくお控えください。 ・20歳以上の確認が取れない場合やドライバー様は試飲をお断りいたします。 ・施設内は全面禁煙です。 ・天災等によりやむを得ず中止や内容変更を行う場合があることをご了承ください。 ・予約時間より連絡なく15分を超過しますとキャンセル扱いと致します。変更をご希望の場合は事前にご連絡頂きますようお願いいたします。無断キャンセルをされた場合は、次回以降のご予約をお断りする場合がございます。
体験内容がわかる写真	  
タリフ作成担当者からの備考	日本酒造りの工程を一連の流れで見学し、楽しみながら酒造りについて学べる体験型施設です。新しく整備された施設はバリアフリーに対応しており、館内はほぼ段差なく見学いただけます（プレミアムプランで使用する一室のみ段差あり）。大型バスでの団体受入実績もあり、団体旅行にもおすすめです。 藤原京を有する橿原市からもアクセスしやすく、周辺観光と組み合わせた奈良県中南部の周遊コースにも組み込みやすいコンテンツです。