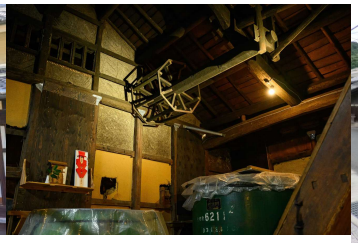
酒蔵名	西内酒造
体験タイトル	家族で受け継ぐ酒蔵で楽しむ 酒蔵見学と日本酒試飲・酒粕スイーツ
実施エリア	奈良県中部：桜井市

カテゴリー	蔵見学/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	・家族経営の酒蔵で、昔ながらの酒造りを間近に見学できます。 ・代表銘柄「貴醸酒」「累醸酒」を含む利き酒と、酒粕ムース・季節のフルーツを味わえる特別なおもてなしを楽しめます。 ・海外からの受入実績も豊富で、通訳同行によりインバウンド団体にも対応可能です。
特徴	・土壁造りの歴史ある酒蔵や、滑車など昔ながらの酒造りの設備を見学できます。 ・家族経営ならではの温かなおもてなしと、蔵人から直接話を聞けるアットホームな雰囲気が魅力です。 ・数々の受賞歴を持つ「貴醸酒」「累醸酒」など、西内酒造ならではの味わいを楽しめます。
体験内容詳細	**蔵見学と日本酒試飲・酒粕スイーツ試食体験** ＜体験の流れ＞ ① 受付・オリエンテーション 当日の流れ説明 ② 酒蔵見学 昔ながらの土壁造りの酒蔵を見学 酒造りの歴史や製造工程について説明 杜氏が宿泊していたスペースや荷物を運搬する滑車など、歴史ある酒蔵の設備を見学 ※仕込み期間（10月～2月末）は、酒造り作業の都合により見学内容が一部変更となる場合があります。 ③ 利き酒体験 西内酒造の代表銘柄を中心とした利き酒 「貴醸酒」や「累醸酒」など、それぞれの特徴や味わいについてご案内 ④ 酒粕ムース試食 酒粕ムース、季節のフルーツ盛り合わせ 酒粕ムースは酒蔵の奥様による手作りで、利き酒とともに西内酒造ならではのおもてなしをお楽しみいただけます。
試飲できるお酒の種類	貴醸酒 累醸酒 季節のおすすめ銘柄 ※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	45分～60分
集合場所	西内酒造：奈良県桜井市下3
集合時間	13:00
アクセス（交通手段、目印）	＜公共交通機関をご利用の場合＞ バス：談山神社行きバス「聖林寺」より徒歩3分 ＜車＞ ジャンボタクシーでの来訪可能。 駐車場：普通車５台　ジャンボタクシー２台
価格	3,000円／名　※要相談
価格に含まれるもの	・酒蔵見学 ・利き酒体験 ・酒粕ムース、季節のフルーツ
営業時間	12:00～17:00（定休日：日曜日・祝日・お盆・年末年始）
体験受入れ時間	午後14：00以降（事前予約制） ※午前中は酒造り作業のため不可。
開催曜日	3月～9月（完全予約制） ※10月～2月末は酒造り期間のため、見学内容が制限されます。 ※3月20日～4月20日は受入不可
最小催行人数	2人
最大催行人数	8人　※8名を超える場合は要相談

可能言語	日	英	中	韓	仏	西
	○					

予約方法	完全予約制 外国語の場合は通訳同行必須 旅行会社・DMO等を通じて予約・調整 酒蔵への直接予約は不可
支払い方法	事前振込
支払いタイミング	事前振込
キャンセルポリシー	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％
酒蔵担当者	名前　西内隆允 電話番号　0744-42-2284 メールアドレス（問い合わせ先）sake@nara-tanzan.jp
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@accord-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 翻訳機を使っての案内　なし 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	・香水やにおいのきつい飲食物の持ち込みはご遠慮ください。 ・少人数で酒蔵を運営しているため、予約・調整は旅行会社やDMOなどの中間事業者を通じて行っています。 ・酒造り期間（10月～2月末）は見学内容が一部変更となる場合があり、3月20日～4月20日は受入不可となります。
体験内容がわかる写真	    
タリフ作成担当者からの備考	2026年に世界遺産にも登録された桜井市に位置する西内酒造は、明治10年から続く酒蔵です。酒蔵の建物は江戸時代に建てられているため、木造で現在では珍しい土壁で覆われています。蔵見学では、酒蔵管理者の見張り部屋跡や荷物の引き上げに使っていた阿弥陀車もあり、昔ながらの雰囲気を存分に感じることができます。 また、受賞歴もある「貴醸酒」や「累醸酒」は、古酒を使っており深い味わいを楽しむことができると同時に、西内酒蔵だけが奈良県内で唯一醸造しているお酒です。 さらに桜井市は「飛鳥・藤原の宮都」の構成地域でもあるため、世界遺産をめぐるルートなどとも合わせて構成いただきやすい酒蔵です。