



## HIGHLIGHT

- ・創業170年の歴史を感じながら、趣がある酒蔵を見学
- ・日本酒のプロフェッショナルである社長が自ら案内・レクチャー
- ・国内でも賞を獲得した日本酒や梅酒を3種類テイasting
- ・家に帰ってからでも日本酒が楽しめるよう、常滑焼のぐい飲みをプレゼント！

## 地域資源

県内の酒造りは日本最古の歴史書の古事記にも記されていて長い。特徴は全国でも有数の発酵や醸造文化が発達した地域のため、古くから醤油や味噌などが作られた。このような濃い口の醤油、味噌に負けないように、辛口の芳醇な味わいが愛知県の本酒の特徴。

## カテゴリー

✔Tradition ✔Cuisine □City □Nature □Art □Relaxation □Outdoor

## 価格情報

■ 価格(税込)

**¥5,350JPY/人**

■ 含まれるもの

酒蔵見学・ガイド代、テイasting代

■ 含まれないもの

交通費

■ オプション/価格(税抜)

タクシー付き/¥10,000JPY

ラベル貼り体験付き+日本酒の小瓶セットプラン/

¥6,500JPY

目隠し試飲付き/¥5,900JPY

## 言語対応

■ 対応言語

✔Japanese ✔English □Chinese □Other

( )

■ 通訳ガイドの有無

✔Yes □No

■ 通訳ガイドの対応言語やその他ガイド情報

スムーズに英語でコミュニケーション可能

■ 言語補完ツール

映像、テイastingシートなど

## 受け入れ情報

■ 実施期間・実施回数通年

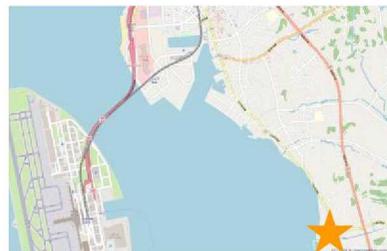
■ 所要時間・開始時間・開催頻度

90分 ※目隠し試飲orラベル貼り体験をオプションでつける場合は120分

■ 催行人数(最大/最小)

1人~10人

## ACCESS



住所: 愛知県常滑市古場町4丁目10

アクセス: 名鉄名古屋駅より名鉄常滑線「常滑駅」下車。車で15分

## 体験詳細

170年の歴史を持つ老舗酒造にて、酒蔵見学とテイスティングができる体験。ミネラルをバランスよく含んだ川の水と、良質なお米を育てやすい気候風土に恵まれた愛知県。溜醬油や豆味噌など、濃い料理に合うように作られた辛口の味わいが愛知県のお酒の特徴。自慢の日本酒はもちろん、全国で2位を受賞した地元の梅を使った梅酒もテイスティングできる。また、オープンで常滑焼のぐい飲みをつけることもできる。

### スケジュール

- ①酒蔵についての説明&映像鑑賞(30分)
- ②酒蔵見学(30分)
- ③利き酒体験(30分)

## その他プラン情報

■参加条件・20歳以上

■ミーティングポイントと住所  
澤田酒造

■キャンセルポリシー  
3日前 50%  
当日 100%

■注意事項の喚起

・飲酒後は自動車を運転しないでください。

■緊急対応の準備 (no show, 天候不良、遅刻etc.)

遅れる場合はスケジュールを変更させて頂く可能性がございます。

■保険対応  
特になし

■在庫管理 Yes No ■カットオフ

1週間前

■問い合わせ対応可能時間 9時～17時

■問い合わせメールアドレス (会社名/担当者名)  
attractive-j@chibra.co.jp (株式会社地域ブランディング研究所)

## 施設設備情報

■wifi環境 Yes No

■web予約 Yes No  
( )

■クレジット対応 Yes No  
( )

■トイレ 洋式 和式  
なし

■耐震設備 Yes No

■非常食 Yes No

■救命講習受講者 Yes No

■消火設備 Yes No

■防災マニュアル Yes No

■非常用電源 Yes No

■避難マップ Yes No

■バリアフリー Yes No

■サイト情報(予約サイト等)  
<https://attractive-j.rezdy.com/392792/170>

■食文化対応  
特になし

## 地域情報

■周辺の主要観光地、スポット、宿泊施設  
セントレア・常滑散歩道など

■前後で体験可能なコンテンツ  
おもてなしツアー、常滑焼陶芸体験