

織月酒造（人吉市） 酒蔵見学プラン



酒蔵見学では、スタッフが工場内をご案内。城見蔵にて、古酒についての紹介映像をご覧になった後は、貴重な古酒の試飲を楽しんでいただけます。お酒の飲めない方にも、赤紫蘇リキュールアイス（ノンアルコール）の試飲もご用意しております。大正10年創業、球磨焼酎の伝統的な酒器であるガラとチョコクを使って燗をつけた、昔ながらの球磨焼酎の飲み方を作別に体験することができます。見学後は、ぜひ源泉かけ流しの足湯体験をお楽しみください。

・所要時間 60分
酒蔵見学（20分）→紹介映像（10分）→試飲体験（20分）→足湯体験（5分）

球磨焼酎専門店 一期屋（人吉市） 球磨焼酎 4蔵飲み比べ 試飲 +ラベルづくり体験



球磨焼酎の4タイプを飲み比べて自分の好みを確認。オリジナルラベルをつくって貼って、持ち帰ることができます。

・所要時間 30分～50分
・2名以上からご利用できます

福田酒造（人吉市） 球磨焼酎マイブレンド体験プラン



球磨焼酎五百年の伝統を受け継ぎ、昔ながらの蔵のしきたりを忠実に守り続けている蔵元 福田酒造。酒蔵見学では、球磨焼酎の製造工程や、樽焼酎の特徴について知ることができ、普段は公開していない樽貯蔵庫も特別に見学できます。

見学後は、球磨焼酎マイブレンド体験として、福田酒造の焼酎4種類（樽・減圧・常圧・吟醸タイプ）をブレンドし、自分好みのオリジナル焼酎をつくることができます。出来上がったブレンド焼酎は、オリジナルラベルを貼り、特別なデザインのドレス瓶に詰めしてお持ち帰り頂けます。手作業でのキャップ締めも体験ができる貴重な機会です。ぜひ思い出に残る特別なマイブレンド焼酎をつくってみてはいかがでしょうか。近くには温泉や居酒屋もあり、人吉観光の際に立ち寄りやすい蔵元です。

・所要時間 90分
酒蔵見学（30分）→マイブレンド体験（60分）

六調子酒造（あさぎり町） 酒蔵見学と熟成酒の楽しみ方講座プラン



六調子酒造は、数ある球磨焼酎の蔵元の中でも特に常圧蒸留の長期貯蔵熟成にこだわった焼酎づくりを行っています。貯蔵熟成には、高度な貯蔵技術が必要であり、断熱加工を施した樽貯蔵室は24時間体制で温度と湿度の管理を行っており、スコットランドのハイランド地方と同じ条件が保たれています。酒蔵見学では、そうしたこだわりの製造場や樽貯蔵室を特別に見学することができます。見学後は、熟成酒の楽しみ方講座を行います。熟成酒をワイングラスに入れて香り・味などを感じ取り、熟成酒の楽しみ方を知ることができる貴重な機会です。蔵元直々に学び、「文化」としての焼酎の素晴らしさを深く感じてみてはいかがでしょうか。

※仕込みの状況や新型コロナウイルス感染症の感染状況次第で、変更する場合もございます。詳細は下記へお尋ねください。

・所要時間 120分～180分
酒蔵見学（30分）→熟成酒の楽しみ方講座（90分～150分）

球磨焼酎 蔵体験一覧

深野酒造（人吉市） 酒蔵見学& 甕貯蔵古酒の特別な飲み比べ体験



文政6（1823）年創業、昔ながらの「カメ仕込み」にこだわる深野酒造。酒蔵見学では、洗米・蒸米・一次仕込み・二次仕込み・蒸留・貯蔵を行っている蔵内をご案内。江戸時代の末期から百数十年にわたって使われている土甕など、伝統的な焼酎づくりの様子を体験していただけます。見学後は、甕1年貯蔵から5年・10年・20年・40年の貴重な古酒まで、特別に飲み比べの体験をしていただけます。甕貯蔵による味わいの変化をぜひお楽しみください。

・所要時間 30分～50分
・2名以上からご利用できます

高橋酒造（人吉市） 「白岳プレミアム焼酎」試飲体験プラン



本格米焼酎「白岳」や「白岳しろ」など、全国的なブランドを持つ酒蔵としても有名な高橋酒造。創業120周年の長い歴史の中で「いい米 いい水 いい人で」をスローガンに、米焼酎のリーディングカンパニーとして球磨焼酎文化をけん引して参りました。プログラムでは、白岳伝承蔵で普段試飲を行っていないプレミアム焼酎「白岳Limited」「百」「SGshochu KOMÉ」の試飲体験を予定。もちろん「白岳しろ」や「白岳」など通常商品の試飲も可能です！ぜひ、プレミアムな米焼酎を味わって、人吉球磨の文化を体感していただければと思います。蔵限定のお土産もご用意して、皆様のご来場をお待ちしております。

・所要時間 60分
伝承蔵でのプレミアム焼酎試飲体験（30分）→伝承蔵にてお買い物、お土産配布（30分）

高田酒造場（あさぎり町） 酒蔵見学と季節によって変わるお土産付きプラン



明治35年創業の高田酒造場。焼酎は全て手造りで、昔ながらの石蔵の麹室、甕仕込みを受け継ぎ、こだわりの少量生産を守っています。

酒蔵見学では、熊本県で最も古いと言われる「石蔵」や木の温もりを感じる「仕込み蔵」を見学することができます。地中に埋め込まれた甕は昔の蔵の配置のまま使用されています。

見学後は、試飲もお楽しみいただけます。高田酒造場の豊富な商品や新商品・限定商品等の中から、季節によって変わるお土産付きです。

・所要時間 30分
・ご利用人数 1名～10名