

酒蔵の迎賓館に宿泊して酒づくりを 体験する2泊3日の旅

ウインタースポーツで有名な妙高山麓の城下町で、100年以上の歴史を持つ武蔵野酒造が提供する特別な体験です。酒蔵併設の迎賓館を改装した民泊に連泊しながら、本格的な酒づくりの世界に浸ることができます。

本格的な麹づくり体験

杜氏から直接指導を受けながら日本酒づくりの核心である麹づくりに挑戦します。選び抜かれた酒米を蒸した後、温度や湿度を徹底管理し、三日をかけて麹を完成させます。

特別な空間での作業

通常、蔵人しか立ち入ることのできない神聖な空間で、杜氏と肩を並べて作業に参加できます。蔵人との交流時間も豊富に設けられています。

贅沢な宿泊と食事

酒蔵併設の迎賓館「楽酔亭」で連泊し、大吟醸酒やワイン樽貯蔵酒などの試飲も楽しめます。築140年の国登録有形文化財「宇喜世」でのスペシャルディナーも含まれます。

プラン詳細

- ・ 設定期間：2026年1月から随時（2ヵ月以上前要予約）
- ・ 所要時間：2泊3日
- ・ 最少催行人員：1名
- ・ 最大受付人員：2名
- ・ 対応言語：英語・日本語

料金に含まれるもの

- ・ 通訳・ガイド代
- ・ 宿泊代2泊
- ・ 酒づくり体験代
- ・ 全食事代（1日目夕食、2日目朝・昼・夕食、3日目朝・昼食）
- ・ 日本酒試飲代
- ・ 夕食会場までのタクシー代

¥662,200

大人お一人様

税込価格

¥834,900

お二人様

税込価格



宿泊は酒蔵に併設する楽酔亭



麹づくりを体験できる



注意事項：20歳未満の方はお申し込みできません。作業のできる動きやすい服装と靴でご参加ください。アレルギーのある方は事前にお申し出ください。※手配旅行商品です。

3 日間の詳細スケジュール

1 日目	1	
13:00 武蔵野酒造集合・楽酔亭チェックイン オリエンテーション・体験作業開始		
18:30-20:30 カウンター寿司と燗酒ディナー	2	2 日目
		07:30 朝食
		08:30-17:00 本格的な麴づくり体験
		18:00-20:30 宇喜世でのスペシャルディナー
3 日目	3	
07:30 朝食		
08:30-12:00 麴づくり仕上げ作業		
12:00 蕎麦ランチ		
14:00 チェックアウト・解散		

特別な食事体験

1 日目の夕食では、職人が握るカウンター寿司と厳選された燗酒のペアリングをお楽しみいただけます。

2 日目は築140年を超える国有形重要文化財「宇喜世」での特別ディナーです。木造四階建ての贅を尽くした料亭建築を見学しながら、伝統の料亭料理と蔵人解説付きのペアリングをお楽しみください。



取消料について

- 2 ヶ月～8 日前：10 %
- 7～2 日前：30 %
- 前日：50 %
- 当日（実施前）：100 %
- 旅行開始後無連絡不参加：100 %



予約必要事項

1. 利用日
2. 氏名
3. 生年月日
4. 国籍
5. 連絡先
6. アレルギーの有無



メールでのお問い合わせ

info@kanaeru.club

株式会社パーツプロダクション旅行事業部かなえる旅行社

担当者：稲葉・吉田・川上

予約サイト <https://reserva.be/kanaeru>

企画手配：株式会社パーツプロダクション（登録旅行業第2-404号）