鷲の尾「酒と肴の器　百選百様」と蔵見学

南部杜氏の郷 岩手で多くのファンを持つ「鷲の尾　金印」をはじめ、八幡平の自社田で育てる無農薬酒米を使った酒づくりなど、こだわりの味わいを醸す、いわて八幡平の地酒「鷲の尾」。今回のツアーは、この「鷲の尾」をテーマにお届けします。

まずは鷲の尾で毎年 2 月下旬開催される蔵開きのイベント「酒と肴の器　百選百様」を訪れます。酒造りの様子を見学できる蔵見学のほか、歴史に彩られた母屋では岩手の工芸作家による酒器を展示し、鷲の尾のお酒を丁寧に味わうひとときを体感できます。

酒蔵見学のあとは、地元の鷲の尾専門店で、八幡平の食材を使ったお弁当と利き酒体験。地域限定販売の鷲の尾の銘柄を味わっていただけます。

酒と肴の器
百選百様
蔵人の酒
www.washinoo.co.jp

鷲の尾の蔵元の解説で「玉割」体験やディナー

八幡平温泉郷「八幡平マウンテンホテル」では、鷲の尾8代目蔵元 工藤朋さんレクチャーによる、特別なお酒の体験をご用意しました。日本酒の味わいを決める最終行程として、日本酒に加水してアルコール度数を調整する「玉割」があります。

鷲の尾の仕込み水は、秀峰・岩手山の伏流水。この仕込み水を使って、鷲の尾の原酒の玉割をしてみましょう。鷲の尾の仕込み水の味わいや、アルコール度数によって味わいがどのように変化するかを体感できます。

夕食は、八幡平食材をふんだんに使ったフルコース。それぞれのお料理に合う個性豊かな鷲の尾をセレクトしました。蔵元の解説を聞きながら、お酒と料理のマッチングをお楽しみいただけます。八幡平の水、八幡平で育てた酒米を使った地域限定販売のお酒や、純米大吟醸の熟成古酒など、八幡平でしか味わえない個性豊かな味わいを厳選してご提供します。

募集人数	20名様(最少催行人員15名様)
旅行代金	1泊2日　お一人様 23,000円 (消費税込 / 宿泊シングル利用の場合 25,200円) 旅行代金に含まれるもの: 行程内の宿泊代・盛岡発着送迎バス代 食事:朝1昼1夕1 (日本酒・ジュース類などの一部飲料代を含みます) 小学生以上同一料金
添乗員	同行いたしません
宿　泊	八幡平マウンテンホテル 洋室または和洋室(定員2名)
オプショナルツアー	スノーシュー体験(10:00~12:00) 別料金　4,000円 要事前予約・現地払い

1日目八幡平マウンテンホテルからのご乗車も可能です。
予約の際にお問い合わせください。

お問い合わせ・お申し込み方法

観光庁長官登録旅行業 第2012号　(社)全国旅行業協会会員　総合旅行業務取扱管理者　相馬 高広

旅行企画実施

株式会社 岩手県北観光　共催　**岩手県北バス**

〒020-0124 岩手県盛岡市厨川1-17-18
本社営業企画部　TEL 019-641-8811
https://www.kenpokukanko.co.jp/

◆ 旅行のお申込みと契約の成立時期

[illegible]

◆ 取消料

[illegible]

◆ 旅程管理

[illegible]

◆ 最少催行人員

[illegible]

◆ 旅行条件

[illegible]

◆ 個人情報の取扱い

[illegible]

トラベル・リンク株式会社
岩手県知事登録旅行業第3-227号
総合旅行業務取扱管理者 北田公子

岩手県盛岡市開運橋通2番23号
メイプル中央ビル開運橋 3F
TEL 019－658－8644
FAX 019－658－8262