

体験プラン



古式伝承の手造りのお酒を醸し地域貢献!

全国燗酒コンテスト2020において3冠獲得!

「手づくり蔵の心づくし」をモットーに“和釜(わがま)・木甑(きごしき)・麴ぶた”を用いた『昔ながらの手づくり』へのこだわりをもった酒造りをしている愛知県にある日本一の発酵王国・知多半島・常滑市の古式伝承の酒蔵『澤田酒造』! その六代目蔵元澤田氏自ら、日本一の発酵王国・知多半島の醸造史を紐解く話と、昔ながらの製法にこだわり続ける銘酒「白老」のストーリーと地元への想いを伝えます。オンラインで酒蔵見学をするだけでなく、実際に「白老」のお酒を白老オリジナルアンティークお猪口を使い嗜んでいただきます。酒の肴には地元のものを添え、楽しいひと時をお楽しみいただきます。



熟練の杜氏による麴造り



澤田酒造 蔵元と従業員



酒蔵外観

▶ならではのポイント

澤田酒造様のご協力で生まれた
JTBのみのリモートを利用した
オンラインプランです。

このコンテンツのためだけに新たに
ならではの素材用にアレンジを行い皆
様のもとへお届けします。

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

体験内容イメージ例

①ご挨拶 (運営者側・澤田酒造スタッフ ご挨拶)

参加者自己紹介など 18:00~18:20

②動画にて酒蔵のバーチャル見学と説明 18:20~18:40

③日本酒の嗜み方・講話(白老の拘り(手作り・環境配慮・SDGs・地元密着・地域貢献
など・日本酒の作り方・飲み方・常滑焼酒器の話・酒の肴との合わせ方など・歓談)

18:30~19:40

⑤スクリーンショットタイム(オンライン記念撮影) 19:50~ (必要な場合)

⑥閉会 20:00頃

※澤田酒造とは常滑焼で有名な知多半島 常滑市の伊勢湾沿いに位置する酒蔵。

銘柄は白老(ハクろう)。当時は一大銘醸地だった知多の酒造りを守り、地域の人に愛されるお酒造りを行っています。知多半島は、伊勢湾で捕れる魚介類だけでなく、畜産業や農業も発酵調味料(みそ、たまり、お酢、酒等)の発酵調味料の製造所が揃う稀な地域。

豊富な食材と発酵調味料を用いて構成される知多半島の味覚をしっかりと受け止め、その味わいに合わせられる日本酒にするために、メインで使う酒米も知多半島産「若水」を用いて、しっかり濃醇な旨味を出します。そのことにより、郷土の食文化に寄り添うお酒造りが地産地消につながると考えています。職人の町らしく、木甕や麴蓋などの伝統道具を使った手間暇を惜しまない酒造りをモットーに濃醇でキレが良く食が進む味わいに仕上げています。



白老のアンティークおちょこセット



はりはり漬け



からしナス



ZOOM サムネイル イメージ



オンライン 酒蔵見学 イメージ



白老 外観 イメージ



白老 3種類 イメージ

▶その他補足情報

所要時間: 約1.5~2時間 (1パッケージ)

18時開始から20時開始くらいの幅で応相談
オンラインによる開催の為、最大人数は要相談
40名程度まで可能になりました。

設定間: 通年

※澤田酒造のスケジュールを確認が必要です。

参加には指定の通信・接続環境があることが
条件となります。通信料はお客様負担となります。

▶交通アクセス

全国どこでも対応可。

環境条件:

ZOOMができること。

お客様のグループで、ZOOMで「蔵見学と蔵人によるお酒の嗜み方講座」をおこなうイメージです。進行司会などのハンドリングは運営側でお手伝いは致しますが、お客様との間のコミュニケーションをはかるためにも運営事業者と幹事様の事前の進行打合せは必須となります。