

本格的酒造り体験ツアー

創業約280年

山形県白鷹町・加茂川酒造

2021年1月7日(木)~9日(土)

2泊3日・新幹線代・宿泊代込み

2食(朝)3食(昼)2食(夕)付き・お土産のお酒付き

旅行代金

お支払い実績

96,000 → 68,000 円 (税込)



新幹線利用

旅行代金：2名1室利用時 お一人様あたり 96,000円 ⇒ お支払い実績：68,000円
(Go To キャンペーン給付金：給付金28,000円+地域共通クーポン12,000円分)



【酒蔵】
創業約280年の老舗
加茂川酒造

★本格酒造り体験！In 山形白鷹町★

加茂川酒造は1741年(寛保元)創業約280年の歴史ある老舗中の老舗！12代目鈴木七四郎は亡くなり、後を継いだ兄も10年前他界。現在、14代目として鈴木一茂が先代、先々代からの心を大切に、兄の想いを胸に今！

米にこだわり、究めた味！山形県白鷹町にある老舗「加茂川酒造」で「本格的酒造り」を行うツアーです。



いきいき深山郷 のどか村



加茂川酒造にて、「洗米」「蒸米」「麹仕込」「本格仕込作業」を体験。夜には鈴木杜氏を囲み「酒席」をご用意しております。その他、どか村にて陶芸による盃作り、そば打ち、餅つき等、地元の農家の方々との交流等も行います。日本酒への新たな発見と普段できない貴重な体験をすることができます。

2泊3日 ■ 催行人数：20名 ■ 宿泊先：木林森カフェB&B

1日目	AM7:30 東京駅集合→東京駅発→(新幹線・フラワー線)→山形県白鷹着…(昼食)…鈴木味噌店着(味噌造り体験)…B&B着…(夕食)…B&B宿泊	PM12:00	PM14:00~17:00	PM17:20 PM18:30
2日目	AM8:15 B&B発…加茂川酒造(酒造り体験)…のどか村着(そば打ち・盃作り・陶芸)…(夕食)…B&B宿泊	PM16:15~18:00	PM18:30	
3日目	AM8:15 B&B発…加茂川酒造(瓶詰・酎酒・餅つき)…荒砥駅発→(フラワー線・新幹線)→東京駅着解散	PM14:31	PM17:48	

1/7(木) 新幹線 つばさ127号 東京駅08:00発→赤湯駅10:42着 フLOWER線 赤湯駅10:47発→荒砥駅11:39着 1/9(土) フLOWER線 荒砥駅14:31発→赤湯駅15:23着 新幹線 つばさ146号 赤湯駅15:27発→東京駅17:48着 ※現地移動はタクシー等を利用します。

■団体乗車券を使用している都合上、列車の発着・到着時間の指定および窓側・通路側等のご希望は承れません。また、2名様以上でお申し込みの場合でも、隣り合わせの席にならない場合がございます。予めご了承ください。

■気象状況・道路事情等により、行程が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

麹屋三郎酒舗本店 東京都中央区銀座 1-23-4 東海ビル1階 TEL: 03-5579-9744 FAX: 03-5579-9743

(募集型企画旅行・実施)

株式会社ワイエスツアーズ
東京都知事登録旅行業 2-5850号

予約センター ☎03-3580-8200

営業時間：平日 10:00 ~ 19:00 土曜日 10:00 ~ 15:00
休業日：日曜日・祝祭日



Y.S. TOURS
ワイエスツアーズ