

豊後
大野市

むれづるしゅぞう

牟礼鶴酒造

蔵は、祖母山・久住山・阿蘇山など九州を代表する山々に囲まれた谷合にあり、その恵みである湧水で仕込む麦焼酎は柔らかく優しい味わい。創業当初は清酒の酒蔵だったが、昭和40年代に焼酎蔵へと転身。日本酒製造の技術を生かして作られる本格麦焼酎は、今もなお進化発展を続けている。



古き良き日本の
伝統を体験を通して
感じてください！

森 健太郎さん
森 純さん

予約申込先

0974-72-0101

(予約受付時間 9:00~17:00)

予約方法／電話またはLINE

住 所／大分県豊後大野市
朝地町市万田570

営業時間／9:00~17:00

駐 車 場／あり(5台程度)

アクセス／朝地駅から6.1km
(タクシーで約10分)

LINE



〈キャンセルポリシー〉
キャンセルの場合は7日前
まで、6日前以降のご連絡・
当日・連絡なし…キャンセ
ル料100%
(その他)タクシー割引あり
(詳しくはP19をチェック)



住み込み時代の
名残りの釜戸

昭和時代にタイムスリップ！
“はじめちょろちょろ、
なかばっぱ”って
どういう意味！？



炊き立てご飯は
ツヤツヤに
輝いています！

PLAN 体験の流れ

- 11:00 ● かまどでご飯炊き体験
- 11:15 ● 蔵見学
- 11:30 ● 利き酒チャレンジ(4種)
- 12:00 ● かまど炊きご飯のおにぎり+漬物のお米堪能セット
- 12:30 ● 終了



KURA
PLAN

歴史と伝統を“美味しい”で感じる
かまどでごはん炊き体験

開催
日時 6/1日～8/31日
11:00以降～(日時要相談)

料金 大人1名 5,500円
ハンドルキーパー 5,500円
子ども(小学生以下) 要相談

● 催行人数／1日1組(2名～8名)
● 所要時間／90分 ● 予約〆切／7日前

お土産

焼酎300ml

※ハンドル
キーパーは
720ml



オプションで選べる木工体験も
(竹炭ペンダントor竹しゃもじの仕上げ作業)※要相談

