

豊後
大野市

きらしゅぞう

吉良酒造

1871年(明治4年)創業。百有余年の歴史がある吉良酒造は、豊かな自然と清らかな水を受け継ぎ、伝統の製法を守り続けている。地元産のお米を丁寧に仕込んだ日本酒は、時を超えて愛される深みのある味わい。看板銘柄「丹誠」には、長きにわたる蔵人の情熱と技が息づいている。



お酒も味噌も麹が命！
旅の思い出と一緒に
作りましょう！

吉良 文紀さん
吉良 享子さん

予約申込先

☎0974-42-2205 (予約受付時間 9:00~17:00)

✉qchankirashuzo@yahoo.co.jp

予約方法／電話またはメール※メールの場合は、希望日時、希望の体験、お名前、参加人数、ご連絡先の記載をお願いします。

住所／大分県豊後大野市緒方町下自在359

営業時間／9:00~17:00 駐車場／あり(10台程度)

アクセス／JR緒方駅から約2km(タクシーで約5分、徒歩で約20分)

〈キャンセルポリシー〉キャンセルの場合は3日前まで、2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)

WEBサイト



築100年を超える蔵を見学

通常は立ち入ることができないが、特別に麹室も覗かせてもらえる！

PLAN 体験の流れ

- 10:00 ● 蔵見学
- 10:20 ● 味噌づくりor塩麹づくり体験
完成した味噌は、半年寝かせたら食べられるようになる！
育てる楽しみもあるね！
- 11:00 ● 飲み比べ(4種)
あなたの好みはどれかな？
- 11:20 ● ほっと一息、
酒かすの甘酒づくり
- 11:30 ● 終了



まぜてつぶして
ワイワイ
味噌づくり♪



KURA
PLAN

酒蔵の女将さんに学ぶ発酵の恵み あなただけの味噌 or 塩麹づくり

開催日時 期間中の毎週日曜(午前、午後の各1回)
※午前 10:00~、午後 14:00~ ※お盆期間中は除く

料金 大人1名 5,000円 おちょこ4種×1杯
ハンドルキーパー 4,500円
子ども(小学生以下) 4,500円

- 催行人数／各回1組(最大6名まで)
- 所要時間／80分~90分 ● 予約〆切／3日前



お土産

ゆすらもも
(300ml) 1本
or
「食べるあまざけ」
1個

注意事項／前日以降は納豆を食べずにお越しください。ハンドルキーパー、子どもは利き酒チャレンジ無し