

豊後  
大野市

はまししゅぞう

# 浜嶋酒造

自分達で作った米でお酒を造る「自耕自釀の酒造り」にこだわる蔵元。  
言わずと知れた清酒「鷹来屋」は、棟上げ時に鷹が屋根に  
とまった事に由来する。  
その名に負けない「キレイと旨みを兼ね備えた酒」は  
酒好き達を魅了し続けている。



KURA  
PLAN

## 鷹来屋 × 旬の食材を使った 酒のあてを楽しむ口福体験

開催  
日時 期間中の毎週土曜・日曜  
14:00～

料金 大人1名 7,000円 日本酒 5種  
ハンドルキーパー 5,000円  
(ノンアルコールドリンク 2杯)  
子ども(小学生以下) 設定なし

お土産

お米(1合)と升

嬉しい家紋入り米袋に入った  
お米のお土産付き



● 催行人数/2名～(最大4組8名) ● 所要時間/90～120分 ● 予約/切/5日前

注意事項/過度な香水はお控えください。ハンドルキーパープランのみのご予約はご遠慮ください。  
一斉スタートのため14時までにご来店ください。

旬の食材と  
日本酒が織りなす  
極上のペアリング体験を  
お楽しみください！

浜嶋 弘文さん  
浜嶋 生美さん

予約  
申込  
先

☎0974-42-2216

(予約受付時間 9:00～17:00)

✉info@takakiya.co.jp

予約方法/電話またはメール

住所/大分県豊後大野市緒方町下自在381

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)

WEBサイト



〈キャンセルポリシー〉  
キャンセルの場合は5日前  
まで、4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)



### こだわりの 詰まった完全手造り

昔ながらの「槽(ふな)しぼり」自然な重みで搾るため  
手間はかかるが、雑味がない  
美味しいお酒に。これも  
またこだわりの一つ。

### PLAN 体験の流れ

14:00 蔵見学

14:30 コーススタート

- ・旬の食材を使った酒のあて5品
  - ・日本酒5種
  - ・酒器による味の変化を体験
- ※料理内容は日替わり。  
内容に合わせてペアリング

15:30 終了



お酒に合わせて  
酒器も変える  
こだわり。  
この体験まさに  
“口福”

