

竹田市

さとうしゅぞう

佐藤酒造

自然の力を活かした昔ながらの製法「生酛造り」を県内で最初に始めた酒蔵。
時間をかけ、丁寧に搾られて出来上がる日本酒は、
雑味のないすっきりとした味わいが特徴。
文豪・川端康成との縁から誕生した佐藤酒造の「久住千羽鶴」は、
多くの“左党”に愛されている。



蔵人たちが心を込めて
醸す伝統の味を
お試しください

佐藤 俊一郎さん

予約申込先

☎0974-76-0004

(予約受付時間 9:00~17:00)

予約方法/電話

住所/大分県竹田市久住町大字
久住6197

営業時間/9:00~17:00

駐車場/あり(3台程度)

アクセス/JR豊後竹田駅から約12km
(タクシーで約15分)

WEBサイト



〈キャンセルポリシー〉
当日・連絡なし…
キャンセル料100%



大正6年創業の 歴史ある酒蔵

昔から親しまれた味に迫る蔵見学
先人から今の蔵人へ
100年受け継がれているって
浪漫ある！



PLAN 体験の流れ

9:00 ● 蔵見学

9:30 ● 日本酒カクテルづくり

味・香り・温度、感じる美味しさは人それぞれ
自分の好きを見つける時間を楽しんで

10:30 ● 終了



お酒の命、
仕込み水を一口

KURA PLAN 生で良し、割って良し あなたの楽しみ方を見つける 日本酒カクテルづくり

開催
日時

期間中の毎週木曜・土曜

(6/12・14・28、7/26、8/2・7・9・14・16除く)

9:00~10:30/13:30~15:00
(最大90分)

料金

大人1名 2,000円

ハンドルキーパー 1,500円
子ども(小学生以下) 設定なし

● 催行人数/最大6人

● 所要時間/60~90分 ● 予約/切/3日前

お土産

日本酒1本(180ml)と
ハンドルキーパーのみ
酒粕詰め放題
(酒粕はなくなり
次第終了)



注意事項/当日は納豆を食べずにお越しください。香りの強い柔軟剤や香水はお控えください。



醸し方によって全く違う味わいのお酒たち
どのお酒も主役級だからお土産選びに迷う…