



球磨焼酎蔵ツーリズム

「球磨焼酎」は、九州・熊本県の人吉球磨地方で造られる「米」を原料とした焼酎です。訪れてこそ味わえる球磨焼酎の本当の魅力。蔵元ごとに様々な体験プランをご用意しています。

有料体験プラン



01 飲み比べ体験

飲み比べ体験では、球磨焼酎の4つのタイプ、フレーバータイプ・ライトタイプ・リッチタイプ・キャラクタータイプや、熟成方法・年数によって異なる、バラエティに富んだ味わいの魅力を感じて頂けます。



02 蔵元限定体験

本物の樽素材を使った熟成体験、球磨焼酎の伝統的な酒器ガラ・チョクでの昔ながらの球磨焼酎の飲み方、マイブレンド体験、オリジナルラベル作りなど、蔵元ごとの特徴を活かした様々な体験をお楽しみ頂けます。



03 楽しみ方講座

蔵元直々に、球磨焼酎の歴史・文化、熟成酒の味わい方、それぞれの蔵元の焼酎の特徴などをレクチャーする、様々な楽しみ方講座のプログラムをご用意しております。



04 仕込み体験

1年の中でも限られた期間、少人数限定で受け付ける特別プラン。昔ながらの手作りの伝統を守っている球磨焼酎の仕込みを実際に体験できる貴重な機会です。(期間限定・特別プラン)

プラン詳細
お申込み



球磨焼酎蔵ツーリズム協議会

<https://kumashouchu-tourism.com/>
※左の二次元コードからHPへのアクセスが可能です。

球磨焼酎蔵ツーリズム協議会

〒868-0052 熊本県人吉市新町15一期屋内
☎ 0966-22-2374 ✉ info@kumashouchu-tourism.com
※20歳未満の者の飲酒ならびに飲酒運転は法律で禁じられています。

