



～昭和の時間にタイムスリップ～

02

## 羽釜ご飯と山菜、 焼酎で笑顔こぼれるランチタイム

私たちの酒蔵は祖母山、久住山、阿蘇山に囲まれた谷谷にあります。こんこんと湧き出る豊かな水で仕込む焼酎。この仕込み水を使って釜戸で炊いたごはんを食べてみてください。昔、多数の蔵人が住み込みしていた名残りの釜戸で、一緒に美味しいご飯を炊きませんか。

### 牟礼鶴酒造

森健太郎さん  
森純さん



### スペシャルプラン

～昭和の時間にタイムスリップ～  
羽釜ご飯と山菜、  
焼酎で笑顔こぼれるランチタイム

**開催日時** 6月の火曜・土曜 11:30～  
(スタート時間は応相談)  
(※6月3日(土)、13日(火)はNG)

**催行人数** 1日1組(2名～6名)

**所要時間** 90分

**体験の流れ**

- 11:30 ● チェックイン
- 11:40 ● 釜戸の炊飯見学(薪入れブチ体験)
- 11:50 ● 蔵見学
- 12:10 ● 利き酒チャレンジ(4種)&ランチタイム
- 13:00 ● チェックアウト

**料金** 5,000円/名(税込)

● ハンドルキーパー 5,000円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジはありません
- ・3種から選べる焼酎300mlのお土産付き

● 子ども(小学生以下) 2,500円/名(税込)

- ・利き酒チャレンジはありません

※体験の流れはイメージです

POINT  
1

## 地元のお米を、仕込み水と 薪の火力で炊き上げる「ホンモノのごはん」



三つ並んだ釜戸。昔、蔵人が住み込みで酒づくりをしていた際に、彼らの食事を作った名残りなんだった。



おかみさんと一緒に釜戸に火をつけたり、薪を入れたり、昭和の時間にタイムスリップ。はじめちょろちょろ、なかばっばりって炊き方、知らなかった。



薪の火で炊く。電気では出せない熱量が美味しいご飯を生み出す。立ってますよ、米粒たちが!

## 女将さんのおしゃべりと 地野菜たっぷり田舎ランチ

POINT  
2



ランチの前には利き酒チャレンジ。同じ蔵で作られた焼酎でも、こんなに違いがあることを知りました。



地元野菜をふんだんに使ったお惣菜とご飯。やさしい味に身体が喜びの声を上げて!



田舎のおばあちゃんに帰ってきた感を味わえるのもこの体験の素敵なおとこ。美味しいやさしいご飯と共に、なごみますなあ。

POINT  
3

## 地元の大地で育った大麦と湧水で生まれる 徹底して地元でこだわった焼酎



牟礼鶴酒造の焼酎づくりを間近で知ることができる蔵見学。明治37年創業の蔵は最初は日本酒づくりをしてたんだって。



焼酎づくりに使用する大麦は地元の大地で育ったもの。その大地から湧き出る水で仕込むという地元へのこだわり。



日本酒づくりがスタートだった蔵なので、焼酎づくりに日本酒の工程を上手に活かす。うまい焼酎が生まれる背景がここにあります。

● 予約申込先

● 牟礼鶴酒造

● ☎0974-72-0101

● 🌐 https://6026.jp/



WEBサイト

LINE

● 予約方法 電話かLINE

● 住所 大分県豊後大野市朝地町市万田570

● 駐車場 あり

● アクセス 朝地駅から6.1Km

● 予約が切 3日前(予約連絡時間は9:00～17:00)

● 7月以降の開催予定 相談により受付

● 【キャンセルポリシー】当日キャンセル100% 連絡なし100%

● ▶タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。