



非売品銘柄も

04

## 日本酒5種×新進気鋭の料理家が手がける逸品 「ATE BUNGO PAIRING」 アテ豊後ペアリング

蔵のあるこの土地の米と水で醸す「自耕自醸」を実践しています。そのお酒と合う料理を地元の料理家さんに考案していただきました。「酒は食を引き立てるもの」というのが私たちの考えです。究極のつまみと日本酒のペアリング。みなさんが喜んでいただけるように準備してお待ちしています。

### 浜嶋酒造

浜嶋弘文さん  
浜嶋生美さん



### スペシャルプラン

#### 日本酒5種×新進気鋭の料理家が手掛ける逸品 「ATE BUNGO PAIRING (アテ豊後ペアリング)」

開催日時 6月の土曜・日曜 12:15~  
催行人数 2名~(最大4組8名)  
所要時間 90分~120分

#### 体験の流れ

- 12:15 ● チェックイン
- 12:30 ● スタート・蔵元挨拶
- 12:35 ● 酒蔵見学・酒の案内(蔵の歴史・米・手作りの魅力を紹介) 蔵元がお酒と酒器の相性・おいしい呑み方(温度・五感を感じながら等)を説明
- 13:00 ● 着席・コーススタート 料理・酒の案内 地元食材を使った酒のあて(おつまみ) ・料理説明や酒器による味の変化を体験 ・日本酒5種(うち1種類は非売品)
- 14:00 ● コース終了・挨拶・ショップへ案内(買物、お土産案内)
- 14:30 ● チェックアウト

料金 6,000円/名(税込)  
日本酒のお代わりは追加料金を払えばOK  
銘柄によって金額が異なる

● ハンドルキーパー 4,000円/名(税込)  
・飲みものはノンアルコールドリンク 2杯まで

● お土産 酒粕を1kg

● 注意事項 過度な香水はお控えいただきますようお願いいたします。

※体験の流れはイメージです

## POINT 1 地元食材を使った究極のペアリング ATE BUNGO PAIRING



料理を引き立てる「食中酒」を生み出すことが信条の浜嶋酒造。キレがあって旨味がほどよい、そんなお酒たち。



地域の産品を使用し徹底的に各種のお酒と合うように作られた「究極のつまみ」。一品一品、ペアリングするお酒に合わせて酒器も変えるこだわり。食とお酒の共演を存分に味わいたい。

## POINT 2 上質な時間が流れる体験空間 「Takakiya Garden ささら」



敷地内の新施設「ささら」は発酵文化と学びの空間。おしゃれ空間で究極のペアリングがさらに魅力アップ!



お酒とおつまみの組み合わせで、味わいがここまで幅広くなるのかと驚く。じゅくりと食を見つめ直す上質な時間が流れる。



ハンドルキーパーの方にはスイーツとノンアルコールのセットで2000円というコースも。

## POINT 3 五感を研ぎ澄ませる「完全手造り」 米も自作する美酒探求は圧巻!



明治22年創業、時代が変わろうとも五感を研ぎ澄ませ手造りの味を大切に。完全手造りで酒を作り続けているのだ。



原料の米は田園地帯であるこの地域で、蔵元自らが農家宣言をし自作。原料からこだわって酒をつくる!を実践している。



お酒は全て昔ながらの「槽搾り(ふなしぼり)」。自然な重みで搾るので手間も時間もかかる。美味しいお酒づくりのこだわりの一つ。

● 予約申込先

● 浜嶋酒造

● ☎0974-42-2216

● <https://www.takakiya.co.jp>

● 予約方法 電話またはWEBサイト

● 住所 大分県豊後大野市緒方町下自在381

● 駐車場 あり

● アクセス 緒方駅から1.9km

● 予約ドット 7日前(予約連絡時間は9:00~17:00)

● 7月以降の開催予定 未定(要問合せ)

● 【キャンセルポリシー】 当日キャンセル100% 連絡なし100% 7日前までキャンセル可能

● ▶タクシー割引あり。詳しくはP.21をご覧ください。