



GOZENSHU EXPERIENCE

220年もの間、勝山の人々に愛されてきた御前酒
酒に込められた想いも、文化も、歴史も、
すべての遺産を五感で味わう
御前酒にしかできない唯一無二の体験をお楽しみください



御前酒蔵元でしか体験できない「真庭雄町」の酒造りイベントを開催します。

真庭市内で栽培された岡山を代表する酒米「雄町」を使い、仕込み作業などを蔵人とともに体験。昼食は蔵元直営「西蔵」にてご用意します。体験で仕込んだ日本酒は、参加者限定の特別仕様として後日しばらくたて限定酒をお届けいたします。酒造りと食、そして一本の日本酒が記憶に残る、ここでしか味わえない一日です。

<募集要項>

- 日程：2026年3月14日（土）
- 場所：御前酒蔵元 岡山県真庭市勝山 116
- 参加料：10,000円税込（食事代、限定酒代含む）
- 募集人数：10名程度（最小敢行人数3名）
- 募集締め切り：3月5日（木）

※募集人数に達した場合は受付を終了させていただきます。

※本体験は日本酒の製造および試飲を含む内容のため、20歳以上の方を対象としたイベントとなっております。予めご了承ください。

<注意事項>

前日から納豆を食べることはお控えください。
香りが強い香水や整髪料はお控えください。
動きやすい服装と防寒対策を行ってお越しください。

<お問い合わせ先>

株式会社 辻本店 TEL 0867-44-3155
E-mail: info@gozenshu.co.jp

<お申込み>

お申し込みはQRコードから
お願いいたします。



<参加者特典>

- ☆蔵人を行う酒造り体験
普段入れない酒蔵で実際に仕込み作業を行います。
- ☆蔵元直営「西蔵」でのお食事
蔵元ならではのメニューと特別に雄町米のご飯をご用意。
- ☆体験で仕込んだ新酒しばらくたて
参加者限定仕様の特別限定酒を後日ご自宅へお届けいたします。（720ml×1本）

<タイムスケジュール>

- 9:30 体験受付 ※御前酒蔵元にて
- 10:00 酒造り体験スタート
蔵元・雄町米について座学
蔵作業（蒸米の放冷作業、もろみの糴入作業等）
- 12:00 新酒試飲など
- 12:30 「お食事処 西蔵」食事
体験終了