

# Koga Farm & Dining

## Program 2

Farm & Dining 青木酒造女性蔵人セレクト3酒・特別酒のペアリング体験

所要時間  
2時間



青木酒造の「酒づくり」は、春、秋庭農園の田植えから始まり、秋に収穫。そして冬、青木酒造で、しぼりたての新酒になります。

Farm & Diningでは、季節の恵みと農園・蔵人の1年間をかけた営みに感謝する機会を大切にしました。女性蔵人がセレクトした3酒と特別な想いのある1種を農園ランチの料理とペアリングし、ガストロノミー体験としてお楽しみいただけます。女性蔵人は、ソムリエのようにお酒のご紹介から酒造り秘話まで、お話くださいます。

## Program 3

蔵人による酒蔵見学 / 季節の酒テイスティング / 和菓子と酒のペアリング

所要時間  
1~1.5時間

世界最大規模のワイン品評会「IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2016」SAKE部門純米吟醸で最高位グランプリ、「SAKE COMPETITION 2019」JAL特別賞等、国内外コンクールで数々の入賞実績を誇る地酒「御慶事」。その酒造りの最盛期である冬の酒蔵では、炊き上がる酒米の香りや酵母の息吹きを感じることができます。

酒蔵見学は日本酒の作り手である蔵人がご案内いたします。都内から約1時間の距離で。通年お楽しみ頂けますよう、190年の歴史ある地酒の技術を体感しながら古河の風土が育んだ季節の地酒をHARIO製のワイングラスでテイスティングする香りの体験と和菓子とのペアリング体験もご用意いたしました。



## Koga Farm & Dining

所在地 茨城県古河市大山1200-2 秋庭農園 / 茨城県古河市本町2丁目15-11 青木酒造株式会社  
 最寄り JR古河駅(東京駅・新宿駅から電車で約60分・送迎あり) 東北道加須IC(首都圏からお車で約80分・駐車場あり)  
 ツアー Koga Farm & Diningご予約制(ご希望日・内容・交通手段等は個別に御対応致します。お気軽にご相談ください。)  
 WEBサイト <https://musubi-travel.jp/tours>  
 連絡先 株式会社Musubi 登録及び認可 茨城県知事登録旅行業第2種656号 megumi@musubi-travel.jp



MUSUBI

