

(A) 在鎌倉專門店體驗「日本梅酒製作」與「梅子糖漿製作」

神奈川県／鎌倉市



內容概要

將日本的梅子文化推廣到全世界。
由全球第一梅酒品牌「CHOYA」打造，在梅子體驗專門店進行的原創梅酒與梅子糖漿製作體驗。
透過 5 種梅子與 5 種砂糖的品嚐比較，了解自己的喜好，並選擇製作梅酒所使用的基底酒，或選擇製作梅子糖漿。
完成品將提供符合航空託運標準的包裝，方便您攜帶回國。
這是一項連不飲酒者或未滿 20 歲的賓客也能盡情享受的、日本特有的食文化體驗。可提供英語服務（亦備有中文、日文的菜單）。

針對訪日外國旅客的賣點

蝶矢鎌倉店的梅子工作坊，對海外旅客而言是一項能夠「深度體驗日本文化」的特別體驗方案。
在學習延續千年以上的日本梅子文化傳統的同時，親手釀製專屬於自己的梅酒或梅子糖漿，並可在回國後享用這份「親手培育的味道」，是本體驗的一大魅力。於品嚐過程中，能實際感受不同梅子品種與砂糖所帶來的風味差異，充分體會日本飲食文化的細膩之處。
在歷史與文化魅力兼具的鎌倉進行此體驗，更進一步提升了整體工作坊的價值。

基本資訊

- 洽詢單位： 神奈川DMO
- 營業時間： 9:00 - 17:00
- 官方網站： <https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 電話號碼： 045-681-0007
- 電子信箱： product@kanagawa-kankou.or.jp

可對應的旅遊型態

團體旅遊・企業研修

目標客群

積極活躍型旅客、追求非日常體驗的放鬆型旅客（重視在地交流）

銷售價格（含稅）

敬請洽詢

費用包含

體驗費、材料費、英語說明、航空運輸用專用包裝、外帶飲品、當日完成成品之寄放服務

集合地點

梅子體驗專門店「蝶矢」鎌倉店
地址：鎌倉市御成町11-7

交通方式

自鎌倉站步行約 1 分鐘

可預約期間

活動日 3 個月前起至 1 個月前為止

實施期間／次數

全年實施（不包含休息日、年末年初(12/30-1/3) 以及 週六、週日、國定假日）

所需時間／開始時間

約 50~55 分鐘

成行人數

每團 2 名至 14 名（另請洽詢）

包場服務

8 名以上即為包場

語言服務

☒英 ☐其他：另請洽詢

導遊

有（英語）