

# ③1- (A) 鎌倉の専門店で体験する「日本の梅酒作り」「梅シロップ作り」

神奈川県／鎌倉市



## コンテンツ概要

日本の梅文化を世界へ。  
世界一の梅酒ブランド「CHOYA」が手がける、梅体験専門店でのオリジナル梅酒・梅シロップ作り体験です。  
5種の梅と5種の砂糖のテイスティングを通して好みを知り、梅酒用のお酒を選ぶ、または梅シロップ作りを選択。  
完成品は航空輸送対応の梱包でお持ち帰りいただけます。  
お酒を飲まない方や20歳未満の方も楽しめる、日本ならではの食文化体験です。英語対応可能です。（中国語・日本語のメニューもあり）

## 訪日外国人旅行者向けのセールスポイント

蝶矢 鎌倉店の梅ワークショップは、海外からのお客様にとって“日本文化を深く体験できる”特別なプログラムです。  
1000年以上続く日本の梅の伝統を学びながら、自分だけの梅酒や梅シロップを仕込めるため、帰国後に“育てた味”を楽しめることも大きな魅力です。テイスティングでは梅の品種や砂糖による味の違いを楽しめ、日本の食文化の繊細さを実感していただけます。  
鎌倉という魅力的な街での体験は、ワークショップの価値をさらに高めてくれます。

## 基本情報

- 問い合わせ先：かながわDMO
- 営業時間：9:00-17:00
- ホームページ：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 電話番号：045-681-0007
- メールアドレス：[product@kanagawa-kankou.or.jp](mailto:product@kanagawa-kankou.or.jp)

## 対応可能な旅行形態

グループ旅行・企業研修

## ターゲットとする顧客層

アクティブ志向型、脱日常リラックス志向型（現地交流重視あり）

## 販売価格（税込）

お問合せください。

## 価格に含まれるもの

体験代、材料費、英語でのご説明、航空輸送向け梱包、テイクアウトドリンク、当日中の商品のお預かりサービス

## 集合場所

梅体験専門店「蝶矢」鎌倉店  
住所：鎌倉市御成町11-7

## アクセス

鎌倉駅より徒歩1分

## 予約可能期間

開催日の3か月前から開催日の1か月前まで

## 実施期間・実施回数

通年（定休日・閉店を含む年末年始（12/30-1/3）及び土日祝は除外）

## 所要時間・開始時間

50分～55分程度

## 催行人数

1グループ 2名～14名（応相談）

## 貸切対応

8名様以上は貸切

## 言語対応

☒英 ☐その他：応相談

## ガイド

有（英語）