

⑬老舗酒蔵「黄金井酒造」の日本酒のテイスティングプログラム（出張派遣型） ～着物姿のMiss SAKEがおもてなしとご案内します～

神奈川県／全エリア



コンテンツ概要

黄金井酒造の「盛升」は「ウィングラスでおいしい日本酒アワード2026」で3部門金賞受賞、「サケコンペティション2025」で金賞1位獲得、「全国新酒鑑評会」で5年連続金賞を受賞！数々の名誉ある賞に輝いている日本酒のテイスティングプログラムです。

神奈川県で200年以上の歴史を持つ黄金井酒造が、お客様が希望する会場へ出張し実施する日本酒テイスティングプログラムです。
黄金井酒造は、丹沢山系の良質な伏流水を仕込み水に使用し、神奈川の豊かな自然と風土を生かした酒造りを続けています。本プログラムでは、同じ酒蔵で造られた日本酒でも、使用する米や精米歩合、酵母、仕込み方法、熟成期間などによって、香りや風味、味わいが大きく異なる日本酒の奥深い魅力を、複数銘柄の飲み比べを通じて体験していただけます。**酒蔵の専門家**が日本酒の歴史や製造方法、それぞれの銘柄の特徴を分かりやすく解説し、参加者との対話を交えながら進行します。
神奈川県を代表する老舗酒蔵の銘酒を味わいながら、神奈川の風土が育んだ地酒文化に触れることができる、学びと交流を兼ね備えた体験型プログラムです。（英語通訳は（Miss SAKE1名）がご案内いたします）

訪日外国人旅行者分向けのセールスポイント

酒蔵まで足を運ぶことなく、日本ならではの食文化や、神奈川県の日本酒文化や地域の魅力を体験できるプログラムとして、国際会議のレセプションや企業インセンティブ旅行、VIP向けのおもてなしなど、さまざまなMICEシーンでご活用いただけます。
また、日本酒の専門知識をもった、着物姿のMiss SAKEが通訳やご紹介を致しますので、より日本を体感いただけるコンテンツとなります。

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

対応可能な旅行形態

国際会議・企業インセンティブ

ターゲットとする顧客層

文化体験志向・本物志向型・海外VIP

販売価格

お問合せください。

価格に含まれるもの

日本酒説明講師料（黄金井酒造）1名
※MISS Sake 1名（派遣）
（買取）
日本酒6種テイスティング試飲キッド（定番の日本酒4種、季節のおすすめ日本酒2種、試飲日本酒の紹介書面、試飲カップ）
（レンタル/終了後事業者が持ち帰ります）
酒蔵のテーブルクロス、幟旗・ポール、桝10個
※人数によって日本酒本数は調整します
※Miss SAKEを増やす場合、追加料金が発生します。
※会場手配・設営セッティングは主催者様
（基本は机2本程度あれば実施可能）

集合場所（代表住所）

お客様手配のレセプション・宴会会場

アクセス

お客様手配の会場による

予約可能期間

半年前から1ヶ月前まで

実施期間・実施回数

12月～1月10日前後（目安）まで実施不可

所要時間・開始時間

レセプション開催時間内実施2時間
※準備・撤収を含め10：30～22：00迄の間
約3.5時間の会場利用が必要です。

催行人数

1名～会場人数

貸切対応

貸切会場のみ対応可能

言語対応

☒英☒中☐韓☐その他：中・台湾語人数が少ない為
交通費が高い場合があります

ガイド

有 Miss SAKE1名 派遣

