

老字號酒藏「黃金井酒造」日本酒品鑑體驗項目（出差派遣型）
～身穿和服的 Miss SAKE（清酒小姐）為您提供熱情款待與專業解說～

神奈川縣／全地區



內容概要

黃金井酒造的「盛升」曾榮獲「適合以葡萄酒杯品鑑的美味日本酒獎2026」3個類別的金獎，並於「SAKE COMPETITION（日本清酒大賽）2025」中榮獲金獎第1名，同時連續5年於「全國新酒鑑評會」中獲得金獎！這是一項讓您親身品鑑多款屢獲殊榮之日本酒的體驗活動。

擁有200多年歷史的神奈川縣老字號酒藏「黃金井酒造」，將前往客戶指定的會場，為您提供日本酒品鑑體驗。

黃金井酒造以丹澤山系優質的地下湧泉水作為釀酒用水，充分運用神奈川豐富的自然環境與風土，持續釀造日本酒。本體驗活動將透過多款日本酒的品鑑與比較，讓您感受日本酒深邃而豐富的魅力。即使是由同一家酒藏釀造的日本酒，也會因所使用的米種、精米步合、酵母、釀造方法及熟成時間等因素不同，在香氣、風味與口感上呈現截然不同的特色。**酒藏專家**將以淺顯易懂的方式，介紹日本酒的歷史、釀造方法以及各款日本酒的特色，並透過與參加者的互動交流，帶領大家深入認識日本酒。

在品嚐由神奈川代表性老字號酒藏所釀造的名酒之餘，還能深入了解孕育於神奈川風土中的地方日本酒文化，是一項兼具知識學習與交流樂趣的體驗活動。（英語介紹及翻譯由1名 Miss SAKE（清酒小姐）負責。）

吸引訪日外國旅客的獨特賣點

無需親自前往酒藏，即可體驗日本獨特的飲食文化、神奈川的日本酒文化，以及當地獨具魅力的風土人情。本體驗活動可靈活運用於國際會議招待會、企業獎勵旅遊、VIP接待等各種會展及活動場合。

此外，由具備日本酒專業知識、身著和服的 Miss SAKE（清酒小姐）為參加者提供口譯與介紹，讓每位參加者都能更加深入地感受日本文化與日本酒的魅力。

基本資訊

- 諮詢：神奈川縣DMO
- 營業時間：9:00-17:00
- 官網：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 電話：045-681-0007
- 電子郵箱：product@kanagawa-kankou.or.jp

適用的旅遊形式

國際會議・企業獎勵旅遊

目標客群

文化體驗型・追求正統體驗型・海外VIP

販売価格

歡迎洽詢

價格包含的內容

日本酒講師費（黃金井酒造）1名
※派遣 Miss SAKE（清酒小姐）1名（購買）
6種日本酒品鑑試飲套裝（4種經典日本酒、2種季節推薦日本酒、日本酒介紹資料、試飲杯）
（租借／活動結束後由酒藏方帶回）
酒藏桌布、旗幟及旗桿、木製酒杯（杓）10個
※日本酒的數量將依參加人數調整
※如需增加 Miss SAKE 人數，將產生額外費用
※會場安排、布置及設備設置由主辦方負責
（基本上準備約2張桌子即可進行活動）

集合地點（代表地址）

由客戶安排之接待會場、宴會會場

交通方式

視會場情況而定

可預約期間

活動舉辦日前6個月至1個月前

實施期間・實施次數

12月至1月10日前後（預計）無法承辦

所要時間・開始時間

於招待會舉辦期間進行，活動時間約2小時
※包含準備及撤場時間在內，會場約需使用3.5小時，時間為10:30～22:00之間

接待人數

1名起～依會場容納人數而定

可提供包場服務

僅限於包場會場提供服務

可對應語言

☒ 英語 ☒ 中文 ☐ 韓語 ☐ 其他：
※由於中文及台灣閩南語工作人員人數較少，交通費可能較高。

導遊

有 Miss SAKE（清酒小姐）1名派遣

項目概要 參考

項目概要 參考

黃金井酒造品鑑體驗項目實施示例

現場亦將發放介紹各款日本酒特色的 A4 宣傳單（以下均為示意圖）。



本日のお酒のテイスティング

盛升 SAKARIMASU 11月1日

大吟醸	純米吟醸	特別純米	純米吟醸	純米酒
原料米 山田錦 精米歩合 38% アルコール分 15 度 日本酒度 +30	原料米 五百万石 精米歩合 55% アルコール分 15 度 日本酒度 +10	原料米 美山錦 精米歩合 60% アルコール分 15 度 日本酒度 +10	原料米 美山錦 精米歩合 60% アルコール分 12 度 日本酒度 -7.0	原料米 伊勢原産五百万石 精米歩合 70% アルコール分 15 度 日本酒度 -12.0
青リンゴを想起させる爽やかでフルーティな香りと、すっきりとキレの良い呑み口が特長の王道の大吟醸酒です。	適度な吟醸の香りと旨味がバランスよく感じられる黄金井酒造フラグシップ 純米吟醸酒。	米の旨味を引き出し、口に含むとまるやかでコクのある味わいの良さが感じられる酒です。	果実感のある酸と口当たりのよい甘さを感じる低アルコール生酒。黄金井酒造のチャレンジ商品です。	厚木・伊勢原酒米プロジェクト。濃醇でありながら、しっかりとした酸で喉を締め上げるインパクトのある味わいに仕上げました。

全国新酒鑑評会 5年連続 金賞
ワンドアズでおいしい 日本酒アワード金賞
全国酒造コンテスト2024 お徳打ち熱帯部門 金賞受賞

黄金井酒造株式会社

日本酒品鑑體驗項目準備内容

參考標準：100 人招待會（準備 30 人份試飲）

○黃金井酒造

獲獎日本酒 1 款

經典款 3 款

季節推薦款 2 款 共 6 款

※試飲量：每杯約 20mL

※四合瓶：6 個品牌 × 每款 1 瓶，共 6 瓶

參考：預計按照招待會參加人數約 30% 的比例，準備相應的試飲份量。

◎日本酒介紹資料 準備約 100 份

◎試飲杯 200 個

※基本使用塑膠杯

※如需使用永續環保杯，請另行洽詢。（將產生額外費用。）

④酒藏日本酒講師 1 名

⑤黃金井酒造介紹展示用品（租借）

※專用桌巾、旗幟、展示用木製酒杯(杓)10 個

⑥ Miss SAKE（清酒小姐）1 名

如有需要，也可以指定日本酒品牌並追加訂購。但事前追加訂購的日本酒將以購買方式提供。

一套

Miss SAKE（清酒小姐）的職責

以下均為活動示例（Miss SAKE 款待賓客的示意圖）

Miss SAKE 作為日本酒及日本文化的推廣大使，在日本國內外積極開展地域貢獻活動。

作為向日本國內外傳遞日本酒及日本文化魅力的親善大使，Miss SAKE（清酒小姐）將為您提供熱情周到的款待。

（以下為活動示意圖）

