

Izumibashi Sake Brewery (Tour & tasting: **WITHOUT** Brewery Building access) ~ Ebina



Overview

Discover the art of sake at Izumibashi Sake Brewery, where the craft begins with growing their own rice. Guided by the belief that “sake brewing starts in the fields,” brewers and staff will lead you through the rice paddies and brewery grounds, sharing their insights and passion.

The experience includes a video seminar, sake tasting, and a chance to create your own original label. *Please note that this tour does not include access to the brewery building itself.*

An optional English-speaking guide—Mr. Christopher Hughes, a certified WSET Sake Educator and brewery advisor—is **available only in the AFTERNOON** for an additional fee.

Sales points

- A seminar using video is included, allowing for a deeper understanding of the sake-making process.
- The tour offers a sensory experience that conveys the story behind Izumibashi's sake and their daily dedication to craftsmanship.
- Includes five 30ml sake tastings paired with light snacks.
- Sake you enjoy during the tour is available for purchase on-site.
- Create and apply your own original label to take home a one-of-a-kind bottle.

General information

- Contact: Kanagawa DMO
- Business hours: 9:00-17:00
- Homepage: <https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- Phone: 045-681-0007
- Email: product@kanagawa-kankou.or.jp

Tour type

Individual/Group

Target

Sake Lovers
Interactive/creative cultural experiences

Wholesale Price

Wholesale: 31,000yen/group (1~10pax)
3,100yen/pax (11~24pax)
and 2,090yen/pax for gift sake
Suggested Retail: 35,000yen (1~10pax)
*Christopher Hughes English Guide (option,
available only in the afternoon): 27,000yen

Includes

Guide by brewery staff (in Japanese), Sake Sampling, Snacks, A bottle of Ginjo-sake with personalized label (Dai-Ginjo-sake or liqueur is available with additional cost)

Meeting point

5-5-1, Shimoimaizumi, Ebina-shi, Kanagawa

Directions

20-25-minute walk from Ebina Station, or 5 minutes by taxi
*Tourist bus is not accessible to the brewery

Reservation deadline

From 6 months to 2 weeks prior

Reservation period

Year-round (except Feb and December)

Time required · Start time

120 min. start time: 10:30 or 13:30

Group size

1~24pax

Private

Private only

Languages

☐EN ☐CN ☐KR ☐Other:

Guide provided?

Yes (in Japanese)

Izumibashi Sake Brewery (Brewery tour & tasting: **WITH** Brewery Building access) ~ Ebina



Overview

Discover the art of sake at Izumibashi Sake Brewery, where the craft begins with growing their own rice. Guided by the belief that “sake brewing starts in the fields,” brewers and staff will lead you through the rice paddies, brewery grounds, and inside the brewery itself, sharing their insights and passion. The experience includes a video seminar, sake tasting, and a chance to create your own original label.

An optional English-speaking guide—Mr. Christopher Hughes, a certified WSET Sake Educator and brewery advisor—is **available in the AFTERNOON** for an additional fee.

Sales points

- A seminar using video is included, allowing for a deeper understanding of the sake-making process.
- The tour offers a sensory experience that conveys the story behind Izumibashi's sake and their daily dedication to craftsmanship.
- Includes five 30ml sake tastings paired with light snacks.
- Sake you enjoy during the tour is available for purchase on-site.
- Create and apply your own original label to take home a one-of-a-kind bottle.

General information

- Contact: Kanagawa DMO
- Business hours: 9:00-17:00
- Homepage: <https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- Phone: 045-681-0007
- Email: product@kanagawa-kankou.or.jp

Tour type

Individual/Group

Target

Sake Lovers
Interactive/creative cultural experiences

Wholesale Price

Wholesale: 55,000yen/group (1~10pax)
5,500yen/pax (11~24pax)
and 2,090yen/pax for gift sake
Suggested Retail: 61,000yen (1~10pax)
*Christopher Hughes English Guide (option,
available only in the afternoon): 27,000yen

Includes

Guide by brewery staff (in Japanese), Sake Sampling, Snacks, A bottle of Ginjo-sake with personalized label (Dai-Ginjo-sake or liqueur is available with additional fee)

Meeting point

5-5-1, Shimoimaizumi, Ebina-shi, Kanagawa

Directions

20-25-minute walk from Ebina Station, or 5 minutes by taxi
*Tourist bus is not accessible to the brewery

Reservation deadline

From 6 months to 2 weeks prior

Reservation period

Year-round (except Feb and December, Mid Apr~Sep)

Time required · Start time

150 min. start time: 10:30 or 13:30

Group size

1~24pax

Private

Private only

Languages

☐EN ☐CN ☐KR ☐Other:

Guide provided?

Yes (in Japanese)

Izumibashi Sake Brewery (Tour & tasting: **WITHOUT** Brewery Building access) ~ Ebina



コンテンツ概要

「酒造りは米作りから」という理念を掲げ、自社栽培の米を使って日本酒を醸造する「いづみ橋酒造」で、酒づくりの奥深さを学ぶ体験ツアーです。蔵人やスタッフが、酒蔵の敷地や田んぼをご案内し、映像セミナーを通じてその情熱と哲学を伝えます。

このプランには、日本酒テイスティング、軽食とのペアリング、自分だけのオリジナルラベル作成体験が含まれます。

※本プランには、酒蔵建物内の見学は含まれておりません。

※**午後の回**では、WSET認定の日本酒講師であり蔵人のアドバイザーでもあるクリストファー・ヒューズ氏による英語ガイド（有料）も選択していただけます。

訪日外国人旅行者向けのセールスポイント

- 映像セミナー付きで、日本酒づくりの工程や哲学を深く学べます。
- 「いづみ橋」の酒に込められた物語と職人のこだわりを五感で体験できます。
- 30ml×5種の日本酒と軽食のテイスティング付き。
- ツアー中に試飲したお酒は現地で購入もしていただけます。
- 自作のオリジナルラベルを貼った世界に一つだけのボトルを持ち帰れます。

基本情報

- お問い合わせ先：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

個人旅行・グループ旅行

ターゲット顧客層

日本酒が好きな方

販売価格（税込） * DMOからの卸値

卸売価格：
31,000円／グループ（1～10名）
3,100円／人（11～24名）
+ お土産酒2,090円／人
参考小売価格：35,000円（1～10名）
※英語ガイド（クリストファー・ヒューズ氏）**午後のみオプション**：27,000円

価格に含まれるもの

酒蔵スタッフによるガイド（日本語）・日本酒 テイスティング・軽食・オリジナルラベル付き吟醸酒1本（※大吟醸酒またはリキュールへの変更は追加料金で対応可）

集合場所

神奈川県海老名市下今泉5-5-1

アクセス

海老名駅より徒歩20～25分、またはタクシーで約5分
※大型観光バスでの乗り入れ不可

予約可能期間

催行日の6か月前～2週間前まで

実施期間・実施回数

通年（2月・12月を除く）

所要時間・開始時間

約120分／開始時間：10:30または13:30

催行人数

1～24名

貸切対応

貸切のみ

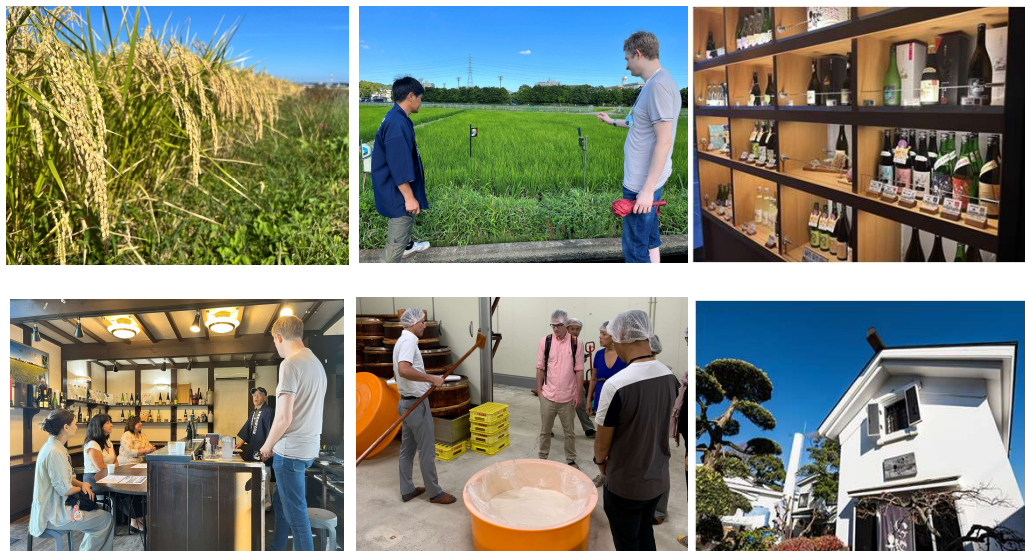
言語対応

☐EN ☐CN ☐KR ☐Other:

ガイド

有り（日本語）

Izumibashi Sake Brewery (Brewery tour & tasting: **WITH** Brewery Building access) ~ Ebina



コンテンツ概要

「酒造りは米作りから」という理念のもと、自社栽培の米を使って日本酒を醸造する「いづみ橋酒造」のこだわりを体感するツアーです。蔵人やスタッフが 田んぼ、蔵、醸造設備を案内しながら、日本酒づくりへの想いや工程を丁寧に 紹介します。

ツアーでは映像によるセミナー、日本酒テイasting、そして自分だけの オリジナルラベルづくりも体験いただけます。

※**午後の回**では、WSET認定の日本酒講師であり蔵のアドバイザーでもあるクリストファー・ヒューズ氏による英語ガイドが追加料金で選択いただけます。

訪日外国人旅行者向けのセールスポイント

- 映像セミナー付きで、日本酒の製造工程をより深く理解できます。
- 「いづみ橋」の日本酒に込められた想いや日々のこだわりを、五感で体験できます。
- 30ml×5種のテイastingと軽食のペアリング付き。
- 試飲したお酒は現地で購入もしていただけます。
- 自分でデザインしたオリジナルラベルを貼り、世界に一つだけのボトルを お持ち帰りいただけます。

基本情報

- お問い合わせ先：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

個人旅行・グループ旅行

ターゲット顧客層

日本酒が好きな方

販売価格（税込） * DMOからの卸値

卸売価格：
55,000円／グループ（1～10名）
5,500円／人（11～24名）
+ お土産酒2,090円／人
参考小売価格：61,000円（1～10名）
※英語ガイド（クリストファー・ヒューズ氏）**午後のみオプション**：27,000円

価格に含まれるもの

酒蔵スタッフによるガイド（日本語）・日本酒 テイasting・軽食・オリジナルラベル付き 吟醸酒 1本（※大吟醸酒またはリキュールに 変更可能・追加料金あり）

集合場所

神奈川県海老名市下今泉5-5-1

アクセス

海老名駅から徒歩20～25分、またはタクシーで約5分
※大型観光バスは酒蔵へ乗り入れ不可

予約可能期間

催行日の6か月前～2週間前まで

実施期間・実施回数

通年（2月・12月、および4月中旬～9月を除く）

所要時間・開始時間

約150分／開始時間：10:30または13:30

催行人数

1～24名

貸切対応

貸切のみ

言語対応

☐EN ☐CN ☐KR ☐Other:

ガイド

有り（日本語）