

体感！金沢の旅

実施ツアー例

ジャンル

食文化

実施可能時期

12月から3月

1月 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12月



「地酒」
を体感!

定員 18名 最少催行人数 12名

参加費 (消費税込)

17,000円 お1人様

参加費に含まれるもの:貸切バス代、添乗員、ガイド料、夕食(3種の日本酒飲み比べと旬のお料理)、酒蔵見学

お酒のプロフェッショナルと行く地酒の旅!
金沢のこだわりの日本酒・
由緒ある蔵元めぐり

「体感！金沢の旅」恒例の人気酒蔵めぐり。近江町市場で100年以上続く地酒専門店「酒の大沢」の女将・大澤佳代さんをナビゲーターに迎え、「やちや酒造」「久世酒造店」の2つの歴史ある酒蔵を訪ねるバスツアーです。夕食は名物店主が迎える「割烹 たけし」へ。大澤さんが厳選する地酒と、地元食材を用い趣向を凝らした料理とともに金沢の食文化を楽しめます。



やちや酒造

代表銘柄 加賀鶴、前田利家公など

1583年、前田利家公専用の酒造りをしたのがはじまり。加賀藩の酒蔵として城下町金沢の地酒の伝統を今に伝えています。北国街道沿いに佇む土蔵造りの酒蔵は文化庁登録有形文化財に指定されています。



久世酒造店

代表銘柄 長生舞、能登路など

創業(1786年)以来、自社の田にて独自の酒米(長生米)を作り、その米で酒造りを行っています。仕込み水は、自社地下水(硬水)と霊水「清水」の湧水(軟水)を使い分けて仕込んでいます。

案内人

酒の大沢
大澤 佳代さん

石川県を中心に北陸の地酒約500種類を販売する近江町市場の酒専門店の女将。各酒造の酒造りのこだわり、美味しい飲み方、お勧めのアテまで、日本酒の魅力をたっぷりと解説します。



割烹たけし

のどぐるや能登牛、加賀野菜などの旬の地元食材を厳選し、創意あふれる料理を提供する金沢の人気割烹店。黄色の割烹着がトレードマークの桂木健至さんは名物店主としてメディアでも数多く登場しています。

行程

13:50

バス移動

14:20~15:10

バス移動

15:30~16:30

バス移動

金沢駅西口

団体バス乗降場集合

やちや酒造

見学・試飲

久世酒造店

見学・試飲

17:00~17:20

バス移動

17:30~19:30頃

19:30頃

酒の大沢(近江町市場内)
お買い物

割烹たけし ご夕食
地酒3種と旬のコース料理

現地解散