

銘酒と美食のマリアージュ**TOPTOUR PLUS+ 『蔵元を訪れ美食を楽しむ日本酒の旅』 シリーズ募集開始****第1回～第4回の募集一斉開始**

トップツアー株式会社（本社：東京都目黒区、社長：石川邦大）では、テーマや目的を持った旅、専門性の高い商品をお届けする TOPTOUR PLUS+（トップツアープラス）より、日本酒の銘酒の蔵元を訪ねるシリーズ【蔵元を訪れ、美食を楽しむ日本酒の旅】の1回～4回の募集を専用サイトで12月5日（水）より開始いたしますのでお知らせいたします。しぼりたての新酒が味わえるこの季節に合わせて企画したこの日帰り旅行シリーズは、日本酒党の皆さんだけでなく、地元のグルメを味わったり、日本酒コンサルタントの寺田好文氏の同行・解説がついていますので、お酒はそれほど詳しくない方でもどなたでもお楽しみいただける内容となっています。

【シリーズを通してのツアーのポイント】

- ◎ 日本酒コンサルタントの寺田好文氏がツアーに同行。個性あふれる日本酒を丁寧に造る隠れた名酒蔵を解説を聞きながら訪ねます。またその土地ならではのグルメに舌鼓を打ちながら、蔵元の杜氏たちが手塩にかけた絞りたての銘酒を味わっていただきます。募集人員は第2回は30名、それ以外は20名の限定募集となります。

第1回 2013年1月26日（土）日帰り 月の井酒造【月の井】（茨城県大洗市）旅行代金¥16,000

試練を乗り越えて有機の酒を作り上げたことがテレビドラマ化された蔵元。体に良い酒を丁寧に造り続けています。銘酒と一緒に味わっていただくグルメは冬の茨城を代表するあんこう。スープなどの水分を使わず、野菜とあんこうだけで作る最高の漁師鍋「どぶ汁」をお楽しみいただけます。また那珂湊おさかな市場にも立ち寄りお買い物もお楽しみいただけます。

第2回 2013年2月2日（土）日帰り 青木酒造【鶴齢】（新潟県南魚沼市）旅行代金¥16,000

雪のもたらす様々な恵みと越後杜氏の伝統の技をもって、あくまで手作りに徹した正統蔵です。端麗辛口が多い新潟の酒にあって、酒本来の旨みを残した酒造りを目指しています。昼食は、蔵元のお話を聞きながら、魚沼の郷土料理と美味しい魚沼産コシヒカリおにぎりを、青木酒造の日本酒と共にご賞味いただきます。復路はお買物や利き酒（有料）等を楽しめる越後湯沢駅「がんぎとおりに」のご案内します。

第3回 2013年3月2日（土）日帰り 土井酒造【開運】（静岡県掛川市）旅行代金¥16,000

「開運」という名前は、地元城東郡小貫村の発展を祈って創業当時につけられたもの。新しい酵母の開発、最新鋭の洗米機や太陽光発電のためのソーラーパネルの導入など、画期的な挑戦を続けています。昼食は、掛川の「うなぎ・和食処 新泉」にて地元でも評判の鰻重を中心とした会席料理を土井酒造場の日本酒と共に召し上がりがいただけます。また、焼津さかなセンターでは約1時間のフリータイムを設けます。

第4回 2013年3月23日（土）日帰り 永井酒造【水芭蕉】（群馬県川場村）旅行代金¥13,000

伝統や技術を守りながらも手作り部分と省力化部分を融合させた「21世紀の酒蔵」の手法を学びます。昼食は、永井酒造所有の「古新館」にて。旧酒蔵を改装した 囲炉裏を囲んで、炭火焼料理を楽しみながら永井酒造の日本酒をご賞味いただきます。さらに「関東好きな道の駅 5年連続第1位」、日経プラス1にて「家族で一日楽しめる道の駅 東日本第1位」に選出された人気の道の駅【田園プラザかわば】でショッピング等をお楽しみください。

ツアーのお申し込みはTOPTOUR PLUS+（トップツアープラス）の専用サイトの各専用ページにて承ります。

詳細は同ページ【ワイン・お酒・嗜好品ツアーのご紹介】を御覧いただきご確認ください。

<http://plus.toptour.jp/wine/>

本リリースに関するお問合せ 広報担当：TEL:03-5704-3777（橘田・芦澤）