

新里酒造



沖縄最古の蔵元見学と地域文化の旅

1864年創業の沖縄最古の蔵元でありながら、近代的な酒造りや琉球ウイスキー作りなど、古きと新しきを融合させ進化を続ける沖縄最古の泡盛酒造所「新里酒造」の見学からスタートし、うるま市勝連平敷屋にある琉球古民家を改装した「アガリメーajor」にて、店主による沖縄芸能の代表楽器「三線（サンシン）」の演奏でお出迎え。お店の名物でもある地元伊計島産の小麦を使用した「本気の麦茶」の焙煎体験。また、さらに焙煎を深めた小麦コーヒー×泡盛×炭酸で「泡盛麦ボール」作り体験していただきながら地域の文化と交流を楽しむことができる。宿泊はホテルでは沖縄料理と泡盛との食事をお楽しみいただける地元体験型のコンテンツ。

ツアー内容

- 13:15 ホテル浜比嘉リゾートにて集合、受付
- 13:30 地元タクシーにて移動
- 14:00 **泡盛蔵 VISIT【新里酒造】**
- 15:30 うるま市勝連平敷屋の『宿&喫茶アガリメーajor』へ移動
- 16:00 店主による三線演奏と麦茶の焙煎体験『**本気の麦茶**』と泡盛×小麦コーヒー×炭酸水で『**泡盛麦ボール**』作りを体験
- 17:30 ホテルへ移動
- ホテル着、チェックイン後、フリータイム
- 夕刻 ホテルにて**沖縄料理の夕食と泡盛のマリアージュ**を満喫
- 2日目
- 朝 ホテルにて朝食～出発までフリータイム
- 10:00 ホテルチェックアウト後、終了・解散

1日目

2日目

みどころ

- ✿ 沖縄最古の蔵元で創業177年の泡盛酒造所「新里酒造」の見学。
- ✿ 店主による沖縄芸能のお披露目『三線の演奏』。
- ✿ 地元のオーガニック栽培で育てられた小麦を使用した、麦茶の焙煎体験『本気の麦茶』。
- ✿ 地元産の小麦を使用した小麦コーヒー×沖縄最古の蔵元新里酒造の泡盛×炭酸水でオリジナル『泡盛麦ボール』作り体験&試飲。
- ✿ 沖縄料理の夕食と泡盛とのマリアージュを堪能。

「新里酒造」の創業は弘化三年(1864年)、現存する沖縄の酒造所としては、最も古い酒造所と云われています。先代から伝統を受け継ぎ、次代へ進化を仕継ぐ新里酒造。酒造りで一番大切なことは温度管理だと考え、徹底した衛生管理・温度管理のもと、安定した質の高い製品づくりに努めており、近代的な醸造技術と人の和で美味しい酒をつくり続けている酒造所です。伝統の手法を残しつつも、新しい方法にも日々チャレンジし、オリジナルの味、旨い酒造りを目指し、「和醸良酒」【良い酒は、和をもって(皆のチームワークで)醸す】の心で日々お酒造りに向き合っています。

住 所：沖縄県うるま市江洲12-17
 電話番号：098-939-5050 見学可能日(要予約)：平日(土日は要相談)
 体験内容：蔵見学、試飲体験
 所用時間：1時間程度
 体験費用(お1人様あたり)：1,100円(税込)

お酒知識
レベル

初級

お酒は好きだが泡盛はまだ飲んだことがない方におすすめ

