

唯一無二の体験！日本酒の歴史や種類の違いを座学で習得！

仙台米酒(まいしゅ)ツーリズム



イメージ

【仙台米酒(まいしゅ)ツーリズムとは】

伊達家御用酒造りの歴史が息づく場所「青葉山」で、宮城・仙台が世界に誇る「地酒」「酒造」「食」の魅力を学びませんか？

講師を務めるのは、仙台を代表する老舗百貨店「藤崎」のバイヤーであり、日本酒・焼酎のスペシャリストとして活躍する利き酒師。深い知識と経験を活かし、皆さまに特別なひとときをお届けします。

このプランならではの魅力は、特定のメーカーにこだわらず、日本酒の種類や製法の違いによる味わいや香りの違いを試飲をしながらじっくりと学ぶことです。

さらに、焼き立ての牛タンや笹かまぼこ、蔵王チーズなど、宮城自慢の食材とのマリージュも体験可能。日本酒が引き立てる地元食材の美味しさに驚くこと間違いありません。

お時間に余裕がございましたら座学の後に酒蔵見学も可能です。（別途費用要）

対象期間 通年

受入時間 10時～18時

料金 440,000 円 + 5,000 円/（一人あたり）

受入人数 5名～15名

所要時間 約90分 酒蔵見学に行く場合は追加で180分ほど

多言語対応 可能 対応言語：英語、中国語

スケジュール一例

| | | |
|---------|-------|--------------------------|
| 09:00 - | 13:00 | 仙台市内観光、昼食 |
| 13:00 - | 14:30 | 仙台米酒ツーリズム 体験（仙臺緑彩館） |
| 15:00 - | 17:00 | 酒蔵見学（仙台市内や沿岸地域などご希望に応じて） |

予約・問い合わせ先

日本コンベンションサービス株式会社 東北支社
E-mail : parkmice_mi@convention.co.jp
営業時間：平日9:30-17:30 土日祝日休業