

PRESS RELEASE

報道関係各位

2022年4月28日

株式会社 大泉工場

国内最大規模のコンブチャ専門ブルワリーを一般初公開！  
体験型ブルワリーツアー「KOMBUCHA EXPERIENCE」を開始  
～ KOMBUCHA\_SHIP Brewery & Tap Room（埼玉県川口市）にて開催～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）が製造・販売を手掛けるコンブチャブランド「KOMBUCHA\_SHIP」は、5月8日（日）より【聴く・作る・見る・香る・飲む・味わう】体験型のブルワリー（醸造所）ツアー「KOMBUCHA EXPERIENCE」を開始します。



「KOMBUCHA EXPERIENCE」は名称の通り、【聴く・作る・見る・香る・飲む・味わう】を通してコンブチャの世界を体験していただけるツアーです。昨年10月から取り組みを開始して以降、毎回満員御礼のコンブチャを創るワークショップに加え、一般公開初となるブルワリー見学や「1110 CAFE/BAKERY」※のシェフが手掛けるプラントベースの食事とのペアリング体験を予定しております。ブルワリー内に広がる発酵もたらす香りの体験やコンブチャの菌株「スコビー」の試食体験等、ここでしか体験できないコンテンツをご用意しました。

※「1110 CAFE/BAKERY」（イチイチマルカフェベーカリー）は、当社が運営する100%プラントベースのベーカリーカフェです。

かねてから、お客様より「ブルワリーツアーを実施してほしい」「発酵の様子を見たい」などのお声をいただきました。また、昨今の健康意識やノンアル需要の高まりにより、コンブチャに関心をお持ちの方が増えてきたと感じております。安定した製造・供給を確保するためにブルワリー見学は実施していませんでしたが、一人でも多くの方にコンブチャの魅力を感じていただきたいという思いの下、本ツアーの開催に至りました。

国内最大規模のコンブチャ専門ブルワリーを完備する「KOMBUCHA\_SHIP」だからこそ提供できる、付加価値の高いツアーを目指します。



添付資料：「KOMBUCHA EXPERIENCE」概要、ブランド・店舗情報…1枚

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Public Relations 広報担当

TEL：048 - 222 - 1171 / FAX：048 - 222 - 1177 / e-mail：info@oks-j.com

### 「KOMBUCHA EXPERIENCE」 概要

1. 日時 5月8日(日)、6月12日(日)、7月10日(日) 11:00~13:00  
※8月以降の日時は公式 Instagram (@kombuchaship) にて告知。
2. 場所 コンブチャ シップ ブルワリー アンド タップルーム  
KOMBUCHA\_SHIP Brewery & Taproom (埼玉県川口市)
3. 定員 各ツアー4名 ※先着順で定員になり次第、締め切り。
4. 内容
  - ①当社代表取締役 大泉寛太郎より挨拶、コンブチャの歴史や性質に関する講義
  - ②オリジナルラベル製作(製造時に発生した残渣をアップサイクルしたラベルにペイント)
  - ③ブルワリー内見学(発酵の香りや菌株の味を体験、ボトルへの充填体験)
  - ④コンブチャ創りワークショップ
  - ⑤食事とのペアリング体験  
(1110 CAFE / BAKERY のプラントベースメニュー&コンブチャ4種のフレーバー飲み比べセット)
  - ⑥修了書の授与
5. 参加費 1名 10,000円(税込)
6. 申込 Peatix フォームより申込み URL : <https://peatix.com/group/11643412/vie>

#### <KOMBUCHA\_SHIP>

京都・宇治にある有機栽培にこだわり続けた永田茶園の厳選された茶葉を使用。発酵由来の白ブドウや、洋梨を思わせるフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。地球環境に配慮した KOMBUCHA 専用の Brewery (醸造所) を完備。衛生管理を徹底し、日本初・唯一の非加熱製法にて製造。全国の飲食店・ホテルを中心に約 90 か所にて販売中。



#### <KOMBUCHA\_SHIP Brewery & Tap Room>

所在地 : 〒332 - 0004 埼玉県川口市領家 5 - 4 - 1  
営業時間 : 金曜~日曜 10:00~16:00  
TEL : 048-222-1171  
URL : <https://oks-kombuchaship.com/>



発酵由来の有機酸が入った身体に優しいドリンク「KOMBUCHA (コンブチャ)」を製造・販売しています。コンブチャをその場でお楽しみいただける Taproom が併設されています。KOMBUCHA に関するイベントや、ブルワーとの会話、コンブチャ好きな方同士の交流など、KOMBUCHA を通して新たな出会いが生まれる場所です。