

2025 年 12 月 8 日

## 「オリジナルの日本酒造り体験日帰りツアー in 鹿沼」を実施します！ ～醸造家の直接レクチャーによる本格的な日本酒造りを体験しませんか？～

東武トップツアーズ株式会社（本社：東京都墨田区、代表取締役社長：百木田康二）は、廃校となった小学校をリノベーションして酒造りを始めた前日光醸造所（本社：栃木県鹿沼市、代表取締役社長：小林一三）と共同で、2026 年 1 月 25 日（日）に「オリジナルの日本酒造り体験日帰りツアー in 鹿沼」ツアーを実施いたしますのでお知らせします。

本イベントは、令和 6 年度観光庁地域観光新発見事業に採択されており、「伝統と技術を継承する」持続可能な観光地づくりの取組として、地域資源の活用にご寄与することを目的に開催するものです。

今年 6 月に、通年型酒造り体験プログラムイベントの第 1 弾として「田植祭と自家製味噌づくり in 鹿沼」を開催し、伊勢神宮から分けられた「イセヒカリ」入りの田植祭への参加と味噌づくりを体験するイベントを実施しました。また第 2 弾では、第 1 弾で植えた稲の収穫とお酒造りの米の精製過程で出る米ぬかを使ったお団子を実食していただきました。本ツアーはそれらに続く第 3 弾として収穫したイセヒカリを使ったオリジナルの日本酒造りを体験していただくツアーです。

### ツアーのポイント

#### ■ 鹿沼で収穫したイセヒカリを使って、醸造家の指導のもとユネスコ無形文化遺産「伝統的な酒造り」を体験

前日光醸造所の醸造家から直接レクチャーを受けながら、酒造りに重要な作業の一部を体験いただけます。

#### ■ 廃校を活用したユニークな醸造所

旧上粕尾小学校をリノベーションした前日光醸造所の旧体育館を活用した「NEO 酒蔵」にて酒造り体験していただけます。

#### ■ 鹿沼食材を使用したペアリング弁当（試飲付き）

鹿沼で採れた旬の野菜等を使用したペアリング弁当をご用意いたします。醸造所で作られた日本酒とその土地の食材を合わせたフードペアリングを体験いただき、料理との相性を意識したお酒の試飲をお楽しみください。

#### ■ 甘酒作り体験

米麴を使って「麹菌が米を糖化させる」という伝統技術の基本を体験いただけます。当日完成した甘酒は、お持ち帰りいただけます。（ステンレス製の間口の広い真空断熱ボトル等をご用意ください）

#### ■ 親子参加大歓迎

前日光醸造所では、地元の高校生とコラボしたお酒造りも実施しております。お酒はお飲みいただけませんが、お子さまにもお酒造りを体験いただけます。ぜひ日本の伝統的な酒造りの継承体験にご家族でご参加ください。

#### ■ 参加者全員に完成した日本酒(720ml)1 本を後日プレゼント！

当社は今後も、「伝統と技術を継承する」持続可能な観光地づくりの取り組みとして、地元事業者の観光コンテンツを組み合わせた形で周辺地域のブランディングを行い、地域資源を観光資源としてさらに成長させることに寄与してまいります。

以上

報道関係の方からのお問合せ

東武トップツアーズ株式会社 経営戦略部 広報担当 TEL:03-3622-6215

<https://www.tobutoptours.co.jp/>

TOBU TOP TOURS CO.,LTD.



2026年

1/25 発  
(日)

オリジナル

東武トップツアーズ 東武旅 倶楽部

## 日本酒造り

体験

日帰りツアー in 鹿沼

醸造家より直接レクチャーを受けながら本格的な清酒づくりを体験します!



## 前日光醸造所

廃校となった旧上粕尾小学校をリノベーションした小林醸造株式会社に運営する日本酒醸造所です。鹿沼南高校の生徒との酒づくりや、オーダーメイド酒造りも手掛けており、地域の発展と伝統的造りの継承に貢献しています!

## ツアーポイント

・蒸し上がったお米をほぐす ・まとめたお米をタンクに投入する ・糧(かい)入れ など

★小林醸造株式会社 前日光醸造所にて **ツアー参加者で作るオリジナルの日本酒作り** を体験!★ **甘酒作り体験** (完成した甘酒はお持ち帰りいただけます。ステンレス製の間口の広い真空断熱ボトル等をご持参ください)★鹿沼の食材を使用した **ペアリングフレンチ弁当** の昼食付!★参加者全員に **完成した日本酒(720ml)1本を後日プレゼント!** (追加で購入することも可能です)■旅行代金(おひとり様) **浅草駅発** ※お酒の飲用は20歳になってから。「日本酒作り」は20歳未満も体験いただけます。おとな  
(中学生以上)

29,800円

こども  
(小学生)

26,800円

※幼児は無料で参加できますが、昼食の準備が必要な場合は、こども料金で申込みください。

■出発日 2026年1月25日(日)

■コースコード 096050

■募集人員 25名様

■最少催行人員 20名様

■添乗員同行

※日本酒作り体験、甘酒作り体験は手作業で行います。  
動きやすい服装でご参加ください。

## ご旅行条件書(抜粋)

国内募集型企画旅行条件書全文を  
事前にご確認のうえ申込みください。

- この旅行は、東武トップツアーズ株式会社(以下、当社)が企画・実施するもので、この旅行に参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約(以下、契約)を締結することになります。
- ご旅行のお申込みの際に、旅行代金全額をお支払いください。当社が契約の締結を承諾し、旅行代金全額を受領したときに契約は成立します。
- 旅行代金に含まれるもの(行程表に明示した運輸機関の運賃・料金、昼食代、体験料、消費税等諸税および諸経費)
- 旅行代金に含まれないもの(上記③の旅行代金に含まれるものに記載されていないもの)
- 最少催行人員に満たない場合は、出発の3日前にあたる日より前に旅行中止をご通知いたします。
- 出発地までの交通費はお客様負担となります。
- 取消料 ※旅行開始日とは、当日の午前0時になります。

取消日	旅行開始日の前日から起算してさかのぼって	旅行開始日当日	旅行開始後または無連絡不参加
11日目まで	10～8日目まで	7～2日目まで	
取消料	無料	20%	30%
		40%	50%
			100%

⑧旅行条件・旅行代金の基準日:2025年10月1日を基準日としております。

旅行企画・実施 **東武トップツアーズ株式会社 押上支店**

観光庁長官登録旅行業第38号 〒131-0045 東京都墨田区押上2-18-12 東武館1階

東武トップツアーズのホームページ

<https://tobutopstours.jp/>または「東武トップツアーズ」で検索

## ●お問合せ・お申込みは

※各支店の営業日・営業時間に変更になる場合があります

**浅草駅トラベルサロン TEL.03-3841-1471**【営業時間】9:30～17:30 ※営業は12/26まで  
総合旅行業務取扱管理者 中島 麻由美**押上支店 TEL.03-3624-1921**【営業時間】9:30～16:30(土・日・祝・年末年始休業)  
総合旅行業務取扱管理者 鈴木 克裕**春日部支店 TEL.048-761-8741**【営業時間】10:00～18:00(日・祝・年末年始休業)  
総合旅行業務取扱管理者 安原 裕之**池袋駅支店 TEL.03-3981-1231**【営業時間】10:00～18:00(日・祝休業) ※営業は12/26まで  
総合旅行業務取扱管理者 須田 亜矢子

10/24(金)15:00～発売

WEB予約はこちらの  
二次元コードから  
アクセス

個人情報の取扱いについて

お客様との連絡のために利用させていただく、お客様がお申込みいただいた旅行において送迎、宿泊機関、手配代行等サービスの提供及びこれらのサービスの受領のための手続きに必要な範囲内で利用させていただきます。また、「アンケート」のお願い、「キャンペーンのご案内」、その他のDM等の発送にも利用させていただきます。

10450055(10)

客問 25-376