

お湯割りグラスに半分ほど注がれたお湯、その内側を這うようにゆっくりと焼酎を注いでいく。

水面まで達した焼酎は少しスピードを増してグラスの底まで落ち、たまご型の楕円を描きまた水面へと上昇してくる。

少し熱かったお湯も、常温の焼酎と触れ合うことでちょうどいい飲み頃の温度に落ち着く。

この、焼酎がお湯の中ですくすく対流するように、鹿児島を巡り、楽しむ人たちが増えていき、焼酎蔵のある地域で人と人との出会い、そしてお金の流れが緩やかに循環することを目的としているのが「焼酎ツーリズムかごしま」です。

大切なのは「またこの地を訪れたい」と思うちょうど良い空気。

鹿児島の地で昔から育まれてきた焼酎の文化が、地域に落とし込まれじわじわと伝染し、お湯割りグラスの中のように循環していく未来を描いて。

芋焼酎の産地である鹿児島県。

偶然か必然か、この地だからこそ涵養(かんよう)されてきた焼酎文化。

いつも何気なく飲んでいる焼酎の産地ならではの景色や気候、郷土や暮らしている人たち。

五感を駆使して味わい、楽しんでほしいとの想いから開催しています。

実際に産地を体感してもらうことで、参加者みなさまの新たな醸成に繋がれば幸いです。

焼酎ツーリズムかごしま公式 WEB

詳細・お申し込みはコチラ



当日は地域を巡りやすいように循環バスが走ります。お申し込みいただくと「焼酎蔵の資料」や「地域案内冊子&バス時刻表」「バスチケット」などが届きます。これら資料や Web・SNS をもとに、「どのエリアに行こうか?」「ご飯はどこで食べようか?」などの予定を事前に立てていただけます。そして、当日はその予定を基本に、鹿児島の焼酎の産地を楽しみます。あなたにとってお気に入りの一本を見つけていただければ嬉しいです。

日時：2023年2月25日(土)9:00-17:00

チケット：7,700円(バスチケット・ガイドマップ・お湯割りグラス・オリジナルホルダー込み)

対象：20歳以上の方 定員：200名(定員になり次第締め切り)

申込み：Webサイト申し込みフォームよりチケット購入 <https://shochutourism.com/>



本イベントは、まず事前に送付される焼酎蔵と地域の案内冊子、バスルートマップなどを見ながら、各自で当日のコースを決めていただきます。事前のオンライン相談会もあります。当日は専用の周回バス(朝のみ完全予約制)に乗って自分たちの立てたプランで鹿児島での週末をのんびりとお楽しみいただきます。

※オンライン事前相談会 2月17日(金)夜予定

問い合わせ 焼酎ツーリズムかごしま実行委員会(担当:小林)

MAIL: [info@shochutourism.com](mailto:info@shochutourism.com) / TEL: 050-3690-1402

主催:鹿児島県酒造組合 令和4年度焼酎トレイル検討事業/伊集院地区酒造協議会

運営:焼酎ツーリズムかごしま実行委員会

参加焼酎蔵:瀧田酒造株式会社 伝兵衛蔵・大和桜酒造株式会社・有限会社白石酒造・田崎酒造株式会社・小正醸造株式会社 日置蒸溜蔵・西酒造株式会社

協力:一般社団法人ワインツーリズム

旅行企画実施:株式会社タビゼン