

募集!

熊本県 あさぎり町

球磨焼酎

# マイ球磨焼酎づくり 体験オーナー制度

昨年大好評を頂きました「マイ球磨焼酎づくり体験オーナー」を今年も募集します! 「あさぎり町」の大自然の中でお子様と田んぼで「ふれあい」美味しい「こだわりの焼酎」を造りませんか(^-^)? 自ら育てた米、そして美味しい伏流水を使用した思い出の一本を! 今年はお手軽なお試しオーナーもご用意いたしました!! 『特別な日の思い出に!』『今年生まれた子供(お孫)さんとの記念に!』・・・そして焼酎にこだわるあなたに!

## 募集の内容

田植えから焼酎仕込みまでの体験を通してマイ焼酎を造りたい方は①②を! 出来た焼酎のお買い上げを希望される方は③④を! また、①②については焼酎仕込み体験のみ等、途中からの参加も出来ます。

コース	内 容	価 格
① 球磨焼酎作り体験オーナー (1升瓶)	1升瓶: 原酒1本、常圧1本、減圧1本 (自分でラベルを作成できます)	11,500円
② 球磨焼酎作り体験オーナー (4合瓶)	4合瓶: 原酒1本、常圧1本、減圧1本 (自分でラベルを作成できます)	8,100円
③ 球磨焼酎購入オーナー (1升瓶)	1升瓶: 常圧1本、減圧1本 (オリジナルラベルは料金別途)	7,000円
④ 球磨焼酎購入オーナー (4合瓶)	4合瓶: 常圧1本、減圧1本 (オリジナルラベルは料金別途)	4,600円
⑤ ちょこっと購入オーナー (お試しオーナー) (180ml × 3本)	180ml: 原酒1本、常圧1本、減圧1本	3,700円

※全コースとも「1口あたり」の金額です。  
※上記の料金には送料も含まれております。焼酎完成後に発送するものとします。  
※①②の体験オーナーには田植え体験、球磨焼酎作り体験の料金は含まれておりますがあさぎり町までの交通費、滞在に伴う経費(宿泊・食事等)は含まれておりません。

## 体験の内容

- ◆田植え体験・・・平成22年 6月20日(日)
- ◆稲刈り体験・・・平成22年10月 3日(日)
- ◆米脱穀体験・・・平成22年10月17日(日)
- ◆焼酎仕込み体験・・・平成23年 2月中旬(日)
- ◆焼酎完成・郵送・・・平成23年 6月中旬(日)

※焼酎仕込み体験のみ等  
途中からの参加もできますので、お気軽にご連絡下さい。

## 補 償

米作りは自然が相手ですので、自然災害等により米収穫量が減った場合には、減量分を別途購入し焼酎本数を確保するものとします。

## 体験場所

水田体験  
あさぎり町深田地区  
榎山 保さんちの田んぼ  
仕込み体験  
原酒・常圧・減圧焼酎  
高田酒造場

## お申し込みは・・・

あさぎり銘酒会 代表 奥添昭典 (奥添酒店)  
TFL/FAX 0966-45-1055  
郵便振込用紙番号: 01770-3-85049  
口座名義: あさぎり銘酒会

## 体験のお問い合わせは・・・

あさぎり町グリーン・ツーリズム研究会事務局  
あさぎり町商工コミュニティセンター「ポッポ館」内  
TEL 080-5604-7761 FAX 0966-45-5110  
E-mail: tourizumu@town.asagiri.lg.jp  
ホームページ: http://www.shochu.jp/



主催: あさぎり町グリーン・ツーリズム研究会  
共催: GI研究会米生産農家・あさぎり町内焼酎蔵元  
あさぎり銘酒会



あさぎり町