



SAKE BREWERY TOUR
栃木の酒蔵巡り in Tochigi



日本書道師範
涼風花



TOUR

SANRAN

外池酒造店

TONOIKE SHIZOUTEN Co.,Ltd.

栃木県益子町 Sake Brewery Mashiko, TOSHIGI



Japanese



English



栃木県 益子の酒蔵外池酒造 の取り組み

株式会社外池酒造店（とのいけしゅぞうてん）

昭和12年益子での創業、昭和32年法人設立

本社 栃木県芳賀郡益子町大字塙333番地1

営業部 栃木県芳賀郡益子町大字塙346番地

東京事務所 東京都中央区日本橋本町3-1-6-414

代表取締役 外池茂樹（とのいけしげき）〔益子町観光協会会長〕

事業内容 観光酒蔵の経営

清酒、本格焼酎、リキュール、スピリッツ、その他の醸造酒

（どぶろく、ミード）、及び果実酒の製造

全酒類卸小売、輸出販売、

化粧品の開発販売、

従業員27名（パート含む）

小さな地酒の酒蔵です。
東京から100km北に
ある益子焼で有名な町
にあります。

栃木県益子町

益子の酒蔵
外池酒造

益子の酒蔵外池酒造の

- ・ 東京から北へ100 k m
- ・ 東北道・常磐道から北関東道、真岡IC、桜川筑西IC. から20分
- ・ 東北新幹線小山駅 から水戸線下館駅、真岡鉄道で益子駅 から1.5 k m
- ・ JR宇都宮駅から関東バスで50分で益子駅



国の政策 「酒蔵ツーリズム推進のための協議会」 観光庁 資料から

「**國酒等の輸出促進プログラム**」における位置づけ

(**2012年9月4日** ENJOY JAPANESE KOKUSHU (國酒を楽しもう) 推進協議会
(事務局：内閣官房)

「**國酒等の輸出促進プログラム**」の具体的施策について

1. マーケティング戦略の構築
2. 國酒等のブランド確立
3. 輸出環境の整備
4. 海外市場における販路拡大
5. 國酒についての正しい理解の促進
6. 國酒等の輸出を支える産業の基盤強化
7. **酒蔵ツーリズム創造による地域活性化**

- ①酒造業界と観光業界その他関係者とのネットワーク化。
- ②地域協議会等の組織化と相互の連携強化、
- ③國酒等や酒蔵をまちづくり、まちづかいに活用することによる地域の活性化。
- ④食文化、伝統工芸との連携・協力関係の構築の促進
- ⑤旅行商品の開発・仕組み作り
cf. 2010年～ 商品化 2012年 大手の旅行会社が商品化
- ⑥協賛企業等からの連携プロジェクト提案の募集

栃木県酒蔵酔って見っけ協議会 設立活動開始

2013年5月

4 酒蔵の連携

とちぎの地元の酒で乾杯
 条例施行 半年を記念して!
 栃木の地酒 特興付 酒蔵4ヶ所選り

2014年1月1日に栃木県では「とちぎの地元の酒で乾杯」条例が施行となりました。今四季の条例施行半年を記念して、各社自慢の美味しいお酒を楽しめる企画をご用意しました。

清閑・日光蓄
 (株) 渡邊佐平商店
 江戸末期1842年(天保13年)より日光の名水で丁寧に醸造しています。

原酒柏盛
 片山酒造(株)
 日光の名水を使用し、昔ながらの精しぼりにこだわった酒造りを行っています。

東力士
 島崎酒造(株)
 栃県、日本一のどろくつ酒蔵。

燦爛
 燦爛酒造(株)
 世界大会(IBC)で2012年に「ドローライ」を賞状!

栃木県酒蔵酔って見っけ協議会

PR用チラシ

とちぎの地元の酒で乾杯
 条例施行 半年を記念して!
 栃木の地酒 特興付 酒蔵4ヶ所選り

2014年1月1日に栃木県では「とちぎの地元の酒で乾杯」条例が施行となりました。今四季の条例施行半年を記念して、各社自慢の美味しいお酒を楽しめる企画をご用意しました。

清閑・日光蓄
 (株) 渡邊佐平商店
 江戸末期1842年(天保13年)より日光の名水で丁寧に醸造をしています。

原酒柏盛
 片山酒造(株)
 日光の名水を使用し、昔ながらの精しぼりにこだわった酒造りを行っています。

しぼりたての生の原酒と
 量元直売で常にお客様にお届けしています。

栃木県酒蔵酔って見っけ協議会



酔ってみっけ協議会メンバー
 左から島崎酒造、片山酒造、日光酒造、渡邊佐平商店

酒蔵ツアーの商品化

地域とともに

栃木の4酒蔵巡りツアー
1本のロングラン商品
延べ4000人集客

新たなターゲット
ハイエンド外国人観光客
人数より購買単価重視



SAKE BREWERY TOUR 栃木の酒蔵巡り in Tochigi

栃木県酒蔵酔って見つけ協議会



バウチャー番号: 0000000000000000 - 01 02090JKATS115

観光券

栃木の地酒 酒造4ヶ所巡りクーポン

現地電話番号: 028-622-5071

1名様¥1,000

消費税は含まれております。本券は払い戻しいたしません

チケット有効期限: 2016年3月31日迄有効

期間中、酒蔵1ヶ所につき1回限り有効。

注意事項: 取消・払戻不可。本券を各酒蔵でご提示下さい

※アルコールを含む特典有り。運転者は持帰り下さい。

定休日: 定休日・営業時間は酒蔵により異なる為、要事前確認。栃木県酒造組合TEL: 028-622-5071 (9~17時※平日のみ)

発行日: 20150915

発行所: 3922 i. JTB HTA販売センター0000000000001

栃木の地酒 酒造4ヶ所巡りクーポン

2016年3月31日迄有効

1名様 ¥1,000

※切り離し無効 発行日: 20150915 000000000000

発行個所名 i. JTB HTA販売センター

全国の
コンビニで
購入可!

もともと 観光地益子の酒蔵です。恵まれた環境。
35年前から観光客の受入をおこなってきました。
観光資源が豊富で東京から100 k m日帰りエリア

益子焼

陶器市

初代人間国宝 浜田庄二

浜田庄二益子参考館

多様性のあるオープンな陶芸の里益子

観光イチゴ狩り

真岡鉄道 SL

天然温泉 益子間 里山リゾート

益子焼 登り窯 炎の祭 窯出し風景



益子の陶器市
毎年 春秋に開催
春には40万人
秋には20万人を
集客。





参考館と浜田庄二先生



益子焼販売店通り



人気の陶芸体験
1時間程度の体験

生産高日本一の栃木県のイチゴ

観光いちご狩りのハウスが150棟あります。

イチゴ狩り

年末12月から5月
上旬まで楽しめます。



「イチゴの駅 北山」から歩いて5分、
酒蔵から歩いて15分でイチゴのハウスです。





様々なイベントを企画する益子です。

自転車イベント
ポーターリング益子



全交 鈴木 鈴木

Chunghing m

BLISEN

COLNAGO

BLISEN

BLISEN COLNAGO

BLISEN

新しい旅行ニーズ
への対応

農村活性化事業で
農業・農泊体験





田植え機で遊ぶ 子供たち

日本の造り酒屋
1,000社を超える
清酒の酒蔵があります。
減少中です。

うまい酒造りを競って
います。しかし、おも
てなしを競っている酒
蔵は少ないです。

清酒のきき酒会の様子

海外にも清酒を製造する会社は
40社以上あります。



株式会社外池酒造店 「うまい！」の酒造りの実践

関東信越国税局酒類鑑評会 (新潟県・長野県・埼玉県・群馬県・茨城県・栃木県)

2年連続 最優秀賞受賞 特別賞2回受賞

全国新酒鑑評会 金賞受賞 7年連続

栃木県 鑑評会 連続知事賞受賞



酒類鑑評会表彰式

関東信越国税局



関東信越エリア
外池酒造店
清酒 燦爛大吟醸
一等賞！

海外でも金賞

海外の酒の審査会
の様子

海外の多くの日本
酒愛好家に日本酒
をプロモーション
しています。



海外のコンテストがふえています。
高い評価を得ています。

IWC International
Wine Challenge

Joy of Sake

Kura Master

金賞、プラチナ賞受賞



令和2年度「酒蔵ツーリズム推進事業」に係るモデル事例対象地域

令和2年3月13日

国税庁酒税課

国税庁では、「経済財政運営と改革の基本方針2019」をはじめ、累次の閣議の決定等で示された方針を踏まえて、**日本産酒類の輸出拡大に取り組んでいます。**

訪日外国人が増加している中、酒類事業者、観光事業者、交通機関、地方公共団体等が連携して、国内における酒蔵やワイナリー、ブルワリー等を巡って楽しむことのできる

周遊・滞在型観光「酒蔵ツーリズム」の発展が期待されており、
地域活性化等のインバウンド効果や日本産酒類の海外需要の拡大に繋げることが重要と考えます。

このような状況を受けて、国税庁では令和2年度に事業者による「酒蔵ツーリズム」を推進するため、酒蔵ツーリズムのモデル事例構築に係る調査・実証分析等、一連の事業（以下、「酒蔵ツーリズム推進事業」という）を実施する予定です。今回の公募では、「酒蔵ツーリズム推進事業」において調査・実証分析等の対象とする地域を募集します。

酒蔵ツーリズム推進事業 選定結果

栃木県酒蔵酔って見つけ協議会

栃木県日光エリア、那須烏山エリア、益子茂木エリア、宇都宮

Nearby Tokyo Tochigi Brewery tour ～ Enjoy an authentic graceful craft sake tour ～

2020.2021年度

新たにインバウンド集客の取り組み強化開始





益子の酒蔵外池酒造外觀

酒蔵見学







2A5A

燦爛

燦爛

燦爛

商標

益子の銘酒





名前入りのオリジナルラベルでサプライズ



仕込み

酒母に蒸し米・麴米・水を3回に分けて増量していきます。これを3段仕込みと言います。これは酒母の酸やアルコールや酵母の密度をいきなり薄めないようにして、雑菌の汚染を防ぐ昔からの技術です。タンクの中で酸がアルコールに変えていきます。酒(もろみ)の段階で酸菌が進むにつれて酒の酸は少なくなります。一部の酸には上層面に揮発用アルコール(酢)を添加し、香味の調和を整えます。



HiSAKI

[A man in a black polo shirt with 'HiSAKI' written on it is speaking and gesturing with his hands.]

[Two men in the foreground are listening. One is wearing a blue face mask and a grey shirt, the other is wearing a black face mask and a dark blue shirt.]

上層 揮発用アルコール

[A smaller informational sign on the wall.]



きき酒セット
500円から



気に入った益子焼の
ぐい飲みでテイスティング



座敷のきき酒スペース







酒の肴 要予約



幅広くネットワークを活用しています。
外国人きき酒師たち（東京にて）
インバウンドツアーを企画中





フレンチレストランとのコラボレーション



OTOWA レストランとコラボ

