



伏見の清酒・名水を通じて  
京都の食文化と伝統を  
体感する旅

食材を大切に「始末する」  
京都の食文化と  
伏見の酒蔵ツーリズム

「京都・伏見」は、街・酒造りともに長い歴史を持ち、日本三大酒どころの一つです。「伏見の清酒」は、「伏見の豊かな自然が生み出す水や米」、「食べ物を大切にする『始末の文化』を体現する酒粕」、「酒器等の工芸品」などの京都の自然・暮らし・文化と深い関わりを持っており、伏見の街とともに発展しながら、人々に受け継がれてきました。本冊子では、伝統的な日本酒造りを学ぶ体験のほか、農家訪問や伝統工芸体験など、日本酒の知識が深くない方でも、京都らしい体験とあわせて楽しめるコンテンツをご用意しました。伏見の名水が産み出す京野菜、酒粕を使った料理、そして和食以外の料理と日本酒とのマリアージュなどを通して「伏見の清酒」の魅力を体感してください。



## 伏見の街とお酒造りについて

伏見の歴史は古く、日本書紀にもその名が記されています。平安時代には、風光明媚な地として皇室や貴族の別荘がおかれ、安土桃山時代には豊臣秀吉が伏見城を築城し、一大城下町を形成しました。江戸時代には、京都と大阪を結ぶ淀川水運の玄関口として栄え、幕末には坂本龍馬をはじめとする勤王の志士たちとともに近代の夜明けの舞台ともなっています。豊かな自然風土に恵まれ、京文化に磨きあげられた伏見の清酒は、日本に稲作が伝わった弥生時代に始まったとされています。以来、脈々と受け継がれてきた酒造りの伝統が花開いたのは、安土桃山時代のこと。その後、水陸交通の要衝としてますます発展をとげ、天下の酒どころとして全国にその名をとどろかせるようになりました。現在でも、20を超える酒蔵が半径1.5km以内にあり、日本第二位の生産量を誇る酒どころとして発展し続けています。

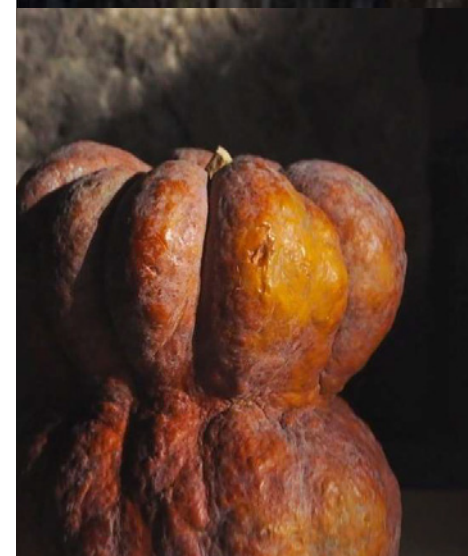





伏見の清酒・名水を通じて  
京都の食文化と伝統を体感する  
1泊2日のモデルコース

#### 10：00AM 酒米の見学と京野菜収穫体験

伏見では京都産の酒米「祝」の栽培がおこなわれており、一度は途絶えたものの、伏見酒造組合の働きかけにより復活したという歴史があります。その酒米「祝」の見学とともに、京都で受け継がれてきた伝統野菜「京野菜」の収穫を体験いただけます。試食では伏見の豊かな水と無農薬・無化学肥料で育った野菜本来のうまみ甘みを感じてください。



名水・伏水が育む  
京野菜と酒米を体感する




伏見の酒粕、伏水で  
育った京野菜を味わう

12:00PM 京野菜と  
伏見の酒粕を使った和食ランチ

伏見の名水を使い、素材の美味しさを最大限に引きだした京料理を、和の趣のある料亭でいただきます。伏見の酒粕に京野菜と伏見の大地で育まれた、地産地消ランチをご堪能ください。

01:30PM 伏見の酒蔵見学

通常・非公開の伏見の酒蔵をプライベートで訪問できる、特別な体験です。見学を通して、伏見の昔ながらの酒造りを学びます。見学後の試飲では、お酒の特徴の説明を受けながらの日本酒のテイスティングもご体験いただけます。



伏見の伝統的な  
酒造りを学ぶ

# 歴史・文化を育んだ 名水の地を巡る

## 03：00PM 伏見の街散策


昔ながらの酒蔵が残る伏見では、木造や白漆喰の伝統的な外観を残す建物が街の一角に集まっています。かつて、京都と大阪を結ぶ水上交通の要衝として栄えた伏見の名残を残す水路では、観光屋形船で川沿いの酒蔵を眺めながらゆるりとした時間を過ごすことができます。

## 07：00PM イタリアン×伏見の日本酒 ペアリングディナー

夜は伏見の日本酒ペアリングディナーをご用意。京野菜等を使ったイタリアンに、伏見の酒蔵のお酒をペアリングしていく、大変貴重なディナーです。様々な特徴の日本酒を楽しみながら、自国の料理にも合う、お気に入りの日本酒を探しましょう。

日本酒の味の違いや  
料理とのマリアージュを堪能






日本酒を演出する  
京都の伝統工芸を体験

翌日10:00AM  
職人指導による酒器づくり体験

翌朝は京都の伝統を受け継ぐ、伝統工芸の工房を訪ねます。職人による伝統工芸の話や実演の後、職人指導の下で酒器づくりに挑戦。できあがった酒器にお気に入りのお酒を注いで、旅の思い出と共に日本酒をお楽しみください。



モデルコース掲載の写真はすべてイメージです。  
次ページよりコンテンツを紹介していきます。

## 増田徳兵衛商店

300年以上の  
老舗酒造での  
非公開酒蔵見学



1675年の創業。300年以上の歴史を重ねる、伏見の酒蔵「増田徳兵衛商店」。日本で初めて「スパークリングにごり酒」を発売するなど、伝統と共に革新的な酒造りを続けてきました。

蔵元当主・増田徳兵衛氏案内の下、通常はなかなか見ることができない、酒造り期間中（11月～3月）の蔵の様子を特別に見学できる体験です。見学後は酒蔵内のサロンで日本酒の味わいや奥深さの説明とともに、日本酒の試飲をお楽しみいただけます。

※スケジュールにより、案内人が増田徳兵衛氏から変更になることもあります。  
※酒蔵見学の前日と当日は納豆を食さないでください。  
※香りの強い香水や整髪料等の使用はお控えください。

体験時間 約90分

【スケジュール】

- ・蔵元当主増田徳兵衛氏挨拶、酒造りビデオ 20分
- ・蔵元当主増田徳兵衛氏案内による、非公開の酒蔵内部見学 40分
- ・見学後の日本酒試飲 30分



## 齊藤酒造

### 酒造社長による酒蔵案内& “希少な日本酒” テイスティング



1895年創業。全国新酒鑑評会での14年連続金賞受賞、ワイングラスで美味しい日本酒アワード受賞のほか、毎年、英国ロンドンで開催されている世界的なワインコンテストINTERNATIONAL WINE CHALLENGE (通称IWC)の日本酒部門で入賞するなど、国内のみならず、高い醸造技術が裏付けられた高い評価を得ています。伝統的な日本酒造りの中でも、更なる進化を目指す同蔵では、厳選された原料を使い、二次発酵による自然な発泡を有した日本酒「英勲 SPARKLING SAKE」を開発。構想から商品化まで4年半もの年月を要した渾身の商品で、世界中の人に飲んでもらえる日本酒造りに挑んでいます。本酒造社長、齊藤氏によるプライベートでの酒蔵見学とともに、齊藤酒造の社員も飲めないと言われる、齊藤酒造の「希少な日本酒」を飲める貴重な日本酒体験です。



体験時間 約90分

#### 【スケジュール】

- ・酒造りのビデオ鑑賞と齊藤社長による酒蔵の説明 20分
- ・齊藤社長の案内による酒蔵見学 50分
- ・見学後の”希少な日本酒”を含む4~5種類の日本酒試飲 20分





## オプション ①

### 酒造社長による酒蔵案内& スパークリング日本酒テイasting

酒造社長によるプライベートでの酒造見学に加え、  
構想から商品化まで4年半もの年月を要した  
渾身の商品「英勲SPARKLING SAKE」の  
テイastingがついたオプションプランです。

体験時間 約120分

#### 【スケジュール】

- ・酒造りのビデオ鑑賞と齊藤社長による酒蔵の説明 20分
- ・齊藤社長の案内による酒蔵見学 50分
- ・見学後の”英勲SPARKLING SAKE”を含む4~5種類の日本酒試飲 20分





## 松山酒造

### ”杜氏”の技に触れる プライベート酒蔵見学



1923年創業以来、伏見で酒造りを続けてきた酒蔵が、2023年に製造スタイルを一新。京都産の酒米、水、麴菌に酵母・・・原料全て京都にこだわった酒造りを追求した、新しい酒造りを始めました。本体験では酒造り中の松山酒造の杜氏と共に、蒸した酒米や米麴を味見したり、醪の搾入れをしたり、日本酒の瓶詰をしたり等、見学だけでなく、実際に酒造りの工程にも触れられる、特別な酒蔵見学です。杜氏は伏見の大手酒蔵で高級酒造りを担ってきたベテランの酒造技能者、高垣幸男氏。京都市伝統産業「未来の名匠」にも認定された杜氏による、心に残る日本酒体験です。

体験時間 約90～120分

#### 【スケジュール】

- ・杜氏による酒造りの説明 30分
  - ・杜氏と共に醸造内での見学 40～70分  
(例: 洗米、蒸米の見学、麴菌の見学、麴の味見、醪の搾入れ、瓶詰体験のいずれか)
  - ・見学後の日本酒試飲 20分
- ※見学開始は午前9:30固定です。  
※見学内容はその日の酒造りの工程によって変わります。



ヤマダファーム

酒米・京野菜の  
生産現場の見学



創業1830年。伏見の土地と水にこだわった米と野菜作りを行う「ヤマダファーム」。旬の京の伝統野菜、西洋野菜、ハーブ類等、100種類以上の栽培ほか、京都のオリジナル酒米”祝(いわい)”の栽培もおこなっています。ヤマダファームの無農薬栽培にこだわった作物は、本来の旨味や甘みがひきだされたこだわりの味。年間で冬の1~2月、夏の7~8月のみ限定で特別に見学をすることが可能です。普段は見られない酒米・京野菜の産地の見学と試食を通じ、サステナブルな農業のあり方に触れます。

体験時間 約80分

【スケジュール】

- ・伏見の土地の歴史や、祝米、京野菜のレクチャー 20分
- ・祝米の見学 20分
- ・野菜の見学、獲れたて京野菜の試食 40分

※季節によって体験内容は変わります

※写真はイメージです



## 高宮農園

### オール伏見産の日本酒造りを 目指す農家で 酒米・京野菜見学



かつて伏見向島は、巨椋池(おぐらいけ)と呼ばれる大きな池の中に浮かぶ島でした。その後干拓された巨椋池は、京都府内でも有数の米産地として知られています。高宮農園では、京都のオリジナル酒米”祝(いわい)”の栽培もおこなっており、その祝米を使って、伏見の酒蔵や酒屋とタイアップしたオリジナルの酒造りも行っています。本コンテンツでは、高宮農園で栽培している酒米をはじめとする米について学んだり、栽培している京野菜、西洋野菜の収穫を通して、環境に配慮した持続可能な農業を目指す農家の取り組みを体験できます。



### 体験時間 約100分

#### 【スケジュール】

(高宮農園の畑で集合)

- ・伏見向島の歴史や巨椋池の歴史 10分
  - ・葉牡丹の見学や京野菜／西洋野菜の収穫体験 40分  
(途中、畑から倉庫へ車で移動 ※車で10分)
  - ・酒米等のレクチャー、オリジナル日本酒の試飲 40分
- ※畑から倉庫への移動はサービスに含まれません。車で10分ほどの距離があるため、事前の専用車またはタクシーの手配をお願い致します。  
※体験受け入れは12月～2月のみです。  
※時期、天候によって内容が変わる可能性があります。



## オプション ①

### 酒米・京野菜見学とFarm to table体験

オプションプランでは畑の見学に加え、農家の倉庫に地元の和食シェフを招き、ライブキッチンで高宮農園で収穫した米と野菜を調理してもらうFarm To Table体験ができます。高宮農園で収穫した酒米で作った日本酒と共に、シェフの手によっておいしさが更に引き出された伏見の恵みを味わいましょう。

体験時間 約120分

#### 【スケジュール】

(高宮農園の畑で集合)

・伏見向島の歴史や巨椋池の歴史 10分  
・葉牡丹の見学や京野菜／西洋野菜の収穫体験 40分  
(途中、畑からライブキッチン会場となる倉庫へ車で移動  
※車で10分)

・酒米等のレクチャー&和食シェフによる料理の試食、  
オリジナル日本酒の試飲 60分

※畑から倉庫への移動はサービスに含まれません。車で10分ほどの距離があるため、事前の専用車またはタクシーの手配をお願い致します。

※体験受け入れは12月～2月のみです。

※時期、天候によって内容が変わる可能性があります。





## 魚三樓

京野菜と伏見の酒粕  
を使った和食ランチ



250年以上の伝統と歴史を重ねる、京料理の老舗「魚三樓」。「魚三樓」の井戸からは、伏見の酒造りを支える豊かな地下水を汲み上げることができ、お茶、ごはん、そして京料理の決め手となる「出汁」に至るまで使われています。酒造りのシーズン（10月～3月）は伏見の酒粕を使った料理も堪能できます。時代を超えてなお、伏見の名水や地元の京野菜等、伏見の地に拘った料理を伝え続ける「魚三樓」。京都で磨かれた味と感性をお楽しみください。

※酒造りシーズンではない4月～9月の間は京野菜を使った和食ランチとなります。

※写真はイメージです

## オプション ①

### 出汁レクチャー × 酒粕・京野菜会席ランチ

九代目、十代目、料理長等、魚三樓の味を代々受け継ぐ料理人たちによる出汁セミナーです。出汁セミナーでは出汁の説明から、出汁の取り方の実演を目の前で見学。家でも学んだ通りに自分で出汁を取れるよう、レクチャーで使った昆布の一部をお土産として持ち帰ることも可能です。実際に出汁に触れ、飲み比べながら、伏見の酒造りも支えてきた水と出汁について学びます。レクチャー後にいただく和食ランチで、出汁の味わいをより深く楽しみましょう。

※レクチャー担当は予約日毎に異なります。  
※伏見の酒粕を使ったランチは10月～3月の間までです。4月～9月の間は京野菜を使った和食ランチとなります。

体験時間 約90分

#### 【スケジュール】

- ・魚三樓による、水と出汁のレクチャー 30分
- ・酒粕・京野菜会席ランチ 60分





## 京料理 清和荘

### 京野菜と伏見の酒粕 を使った和食ランチ



1956年、京都伏見に創業した「京料理 清和荘」。  
数寄屋造りの和室はすべて庭に面しており、  
美しい日本庭園を眺めながら  
伝統的な京料理を楽しむことができます。  
清和荘の料理で欠かせないのが「水」です。  
伏見はかつて「伏水」と呼ばれていたほど地下水の  
豊かな地域です。その豊かな水は伏見の酒造りを育み、  
京料理にも欠かせないものです。  
清和荘の敷地内に有る「清和の井」から  
くみ上げられた井戸水は、香り高い「出汁」を  
生み出します。この芳醇な出汁と京野菜、そして  
酒蔵から直送された酒粕を使った伏見ならではの  
京料理をお楽しみ下さい。

※写真はイメージです



## オプション ①

### 出汁レクチャー × 酒粕・京野菜会席ランチ

世界無形文化遺産に登録され、海外からも熱い注目を浴びている和食。その土台となるのが「出汁」です。出汁文化発展の裏には、この京都特有のまろやかな水質が関わっているとされています。昆布やカツオだし、合わせだし、お吸い物の飲み比べをしながら、伏見の酒造りも支えてきた水と出汁について学びます。レクチャー後にいただく和食ランチで、出汁の味わいを楽しみましょう。

体験時間 約90分

#### 【スケジュール】

- ・清和荘ご主人による、水と出汁のレクチャー 30分
- ・酒粕・京野菜会席ランチ 60分



## オプション ②

### 発酵レクチャー × 酒粕・京野菜会席ランチ

近年、海外で味噌や納豆などの発酵食品がスーパーフードとして注目されています。日本酒の醸造においても欠かせない「発酵」が日本料理にどのように使われているのか清和荘のご主人から学びます。

体験時間 約90分

#### 【スケジュール】

- ・清和荘ご主人による、発酵のレクチャー 30分
- ・酒粕・京野菜会席ランチ 60分





ERUTAN

## ERUTANでの伏見の 日本酒ペアリングディナー



イタリアンレストラン「ERUTAN」による、洋の皿×和のお酒のコラボレーション「日本酒ペアリングディナー」。2019年のオープン以来、地産地消やフードロス問題等、サステナブルな視点による料理を提供してきた「ERUTAN」。地元の野菜を中心とした、栄養満点で体にも優しいイタリアンディナーコースに伏見の酒蔵8蔵のお酒を合わせた、特別なペアリングディナーです。スタッフによる伏見のお酒や歴史、それぞれの味わいについての説明を聞きながら、イタリアンと伏見の日本酒のマリアージュディナーをお楽しみください。

※ERUTANはGOOD NATURE HOTEL KYOTO内のレストランです。ご宿泊も是非ご利用ください。

【コース例】 ※季節によって内容が変更となります。  
(イタリアン 9品 + 伏見の日本酒 8種)  
アミューズ① ベルケルでスライスした生ハム  
アミューズ② 鹿ヶ谷南京と北海道雲丹のエクレア  
冷前菜 旬魚のカルパッチョ  
温前菜 京の酒米”祝”とトリュフのリゾット  
魚料理 甘鯛の鱗焼き  
パスタ 若狭湾のサザエと宇治田原のクレソンのパスタ  
肉料理 京都牛の炭火焼き  
デザート①(お口直し) 酒粕とピオーネのソルベ  
デザート② 栗のティラミス



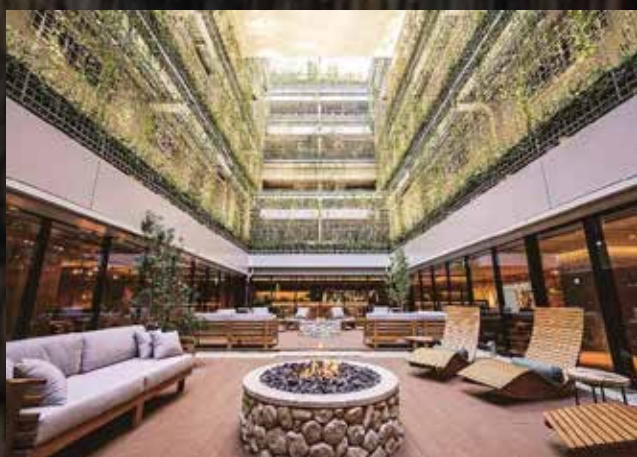
## オプション ①

### ERUTANでの伏見の 日本酒ペアリングディナー + 伏見の日本酒テイスティング7種

前項のペアリングディナーの8蔵8種の日本酒に加え、更に伏見の他の7蔵7種の日本酒のテイスティングができる伏見の日本酒15種を満喫できるオプションプランです。

## GOOD NATURE HOTEL KYOTO

祇園からほど近い、京都の中心地に位置する「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」。心と体の心地よさを追求しつつ、地球環境にも配慮したライフスタイル体現型ホテルです。2020年には、健康や環境の視点で評価される、ホテル版評価基準によるWELL認証を世界初で取得。「使い捨てない循環型社会」を目指したアメニティへの配慮、独自性の高いゲスト向けウェルネスプログラム(ヨガ、坐禅体験)を通じて、「GOOD NATURE」なライフスタイルを体感できます。



中庭



スーペリアツイン



## SCALAE

### 伏見の日本酒×イタリアン を愉しむ 特別ペアリングディナー



食材や調理法の「Wow!」が愉しめるイタリアンが魅力のレストラン「SCALAE」。スタッフが産地に赴き、生産者との対話や、時に収穫も行って選ばれた食材を使用しています。こだわりのひと皿に、シェフとソムリエが選び抜いた伏見の日本酒を合わせた特別な「日本酒ペアリングディナー」体験です。伏見のお酒や歴史、それぞれの味わいについての説明を聞きながら、洋×和のユニークなペアリングディナーをお楽しみください。

※SCALAEはTHE THOUSAND KYOTO内のレストランです。ご宿泊にTHE THOUSAND KYOTOも是非ご利用ください



#### 【コース例】

(イタリアン 8品 + 伏見の日本酒 8種)

- アミューズ① SCALAEより歓迎の一皿
- アミューズ② ポルペッタとほうれん草のズッパ
- 温前菜 鱈の白子ソテー モルネソース
- パスタ カブとマグロ スパゲッティーニ
- 魚料理 本日の魚のポワレ カリフラワーとビスクソース
- 肉料理 仔牛のサルティンボッカ
- デザート① 伏見の日本酒に合わせたチーズ
- デザート② スカーラエモンテピアンコ



※上記はメニューの一例です。詳しくはお申込みの際にご確認ください。

## THE THOUSAND KYOTO

THE THOUSAND KYOTOは千年の都・京都の自然と生きる知恵と、おもてなしの精神を受け継いだ“サステナブル・コンフォート・ホテル”です。人にも、社会にも、未来にも心地よい感動体験をお楽しみください。京都駅から徒歩2分という好立地に加え、ホテルを彩る館内アートの数々も魅力です。アートは京都が持つ、“自然のうつろいや美しさ”を取り入れる文化にならない、デザインのコンセプトマテリアルである「緑と光」をベースに、風に揺らぐ情景や季節ごとに移ろう心地よさをテーマに飾られています。



ホテル外観



館内アート



大階段



Harmony Suite



Superior Twin



Superior Double

# 楽入

伝統工芸士に学ぶ  
酒器作り体験と抹茶接待



ろくろを用いず手づくねによって成形される「楽焼」。  
約四百数十年前に京都で生まれた焼物です。  
茶人・千利休もその「不完全な美しさ」に魅了された  
ともいわれます。その楽焼技術を継承する工房で  
日本酒を飲むための「ぐい呑み」を作る体験です。  
楽焼の伝統工芸士の一人である三代目楽入が自ら  
振る舞うお茶席で楽焼の話聞いた後、  
三代目楽入指導の元、  
あなただけの「ぐい呑み」をつくりましょう。

体験時間 約60分

## 【スケジュール】

- ・三代目楽入によるお茶席と、楽焼のはなし 30分
- ・三代目楽入指導による、ぐい呑み製作体験 30分

※ぐい呑みは作品は焼成ののち、後日郵送となります。  
(海外EMS発送対応)

## オプション ①

### 伝統工芸士に学ぶ 酒器&片口作り体験と 抹茶接待

ぐい呑みと、お酒を注ぐ片口の酒器セットを制作できる体験オプションです。ぐい呑みとともに、片口も手びねりで成形。世界に一つだけの酒器セットを2時間かけて制作します。

体験時間 約120分

#### 【スケジュール】

- ・三代目楽入によるお茶席と、楽焼のはなし 30分
  - ・三代目楽入指導による、ぐい呑み&片口製作体験 90分
- ※ぐい呑み&片口は作品は焼成ののち、後日郵送となります。(海外EMS発送対応)



## オプション ②

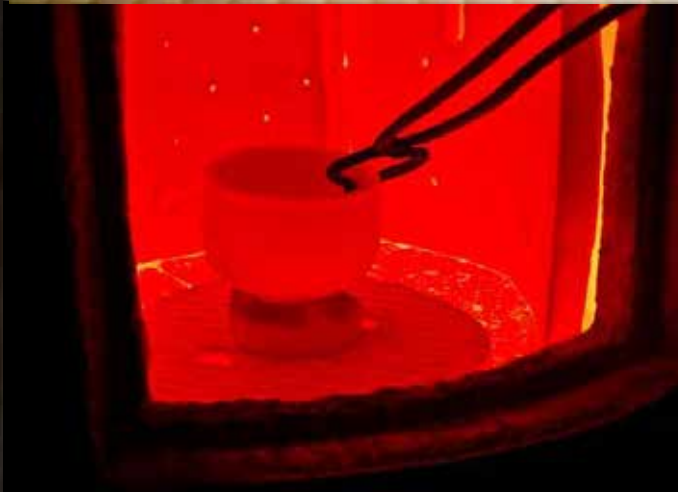
### 伝統工芸士に学ぶ 酒器2個&片口作り 体験と抹茶接待

片口とぐい呑み2個のペアセットが制作できる体験オプションです。じっくり時間をかけ、ぐい呑み2つと片口を手びねりで成形します。

体験時間 約150分

#### 【スケジュール】

- ・三代目楽入によるお茶席と、楽焼のはなし 30分
  - ・三代目楽入指導による、ぐい呑み2個&片口製作体験 120分
- ※ぐい呑み&片口は作品は焼成ののち、後日郵送となります。(海外EMS発送対応)



## 清課堂

現存する最古の錫(すず)  
工房七代目が教える  
酒器造り体験



「うつわの命を百年の計で考える」  
江戸時代後期1838年創業、現在日本に  
現存する最古の錫工房・清課堂。  
錫は他の金属と比べて柔らかく  
傷つきやすい素材。  
だからこそ、きずやへこみの一つひとつが、  
時代を経てまどってゆく美の一つになると  
七代目山中源兵衛氏は考えます。  
七代目手ずからの指導の下、100年寄り添う  
あなただけの”酒器”を作りましょう。

※体験は2022年12月より受け入れ予定。

体験時間 約150分

### 【スケジュール】

- ・清課堂・山中源兵衛自己紹介&店舗にて列品解説「錫、金属工芸の歴史」25分
  - ・工房見学および一部実演 15分
  - ・ぐい呑み製作体験(錫板を切り出し、叩いて成形する鍛造工程)80分
  - ・成果物を用いて試飲、山中源兵衛と意見交換・質疑応答 30分
- ※制作した酒器は当日お持ち帰りできます