本家松浦酒造＆福寿醤油

Kura＆Kura 蔵開き2022

11.12 土 開場9:30 10:00～16:00 ／ **11.13 日** 開場9:30 10:00～15:00

雨天開催

毎年ご好評いただいております、本家松浦酒造＆福寿醤油の蔵開きを開催させていただきます。
当日は「大谷焼窯祭り」も周辺の窯元で開催されますので、ゆっくりとご周遊いただきお楽しみください。

※雨天時は、一部のプログラムに変更の可能性がございます

本家松浦酒造 イベント会場

酒粕詰め放題
100円(税込)

2分間チャレンジ 世界選手権大会

土日 10:00～ 無くなり次第終了

1日約1トンご用意

当日は密を避けるため整理券を発券いたします。
※必ず小銭をご用意ください！要マスクです

蔵開き限定酒販売
ナルトタイの店

土日 10:00～ 売切れ次第終了

限定350本

【蔵開き2022限定酒】
鳴門鯛 LED 超直汲み
無濾過生原酒

「蔵開き2022」を記念した限定酒をはじめ、ナルトタイの店またはネットショップのみで販売しているレアな限定酒をぜひゲットしてください。フレッシュな搾りたて「超直汲み」はおすすめです！

利き酒コーナー
400円から

土日 10:00～
利き酒3種/400円(税込)
利き酒6種/600円(税込)

おみやげ

オリジナルお猪口のお土産付き

生酒、大吟醸、秘蔵酒など、味わってみたい気になるお酒を、鳴門鯛オリジナルお猪口でお楽しみください。

特別ステージ
無料

和太鼓 藍風（らんぷう） 土 1st 11:30～ 2st 13:30～

石井町を拠点に活動する「和太鼓 藍風(らんぷう)」秋空のもと、皆さんで一緒に、魂を揺さぶり心に響く和太鼓のリズムを体感しませんか！

スティールパン演奏
無料

Steelband Pendre（パンドル） 日 1st 11:30～ 2st 13:30～

トリニダード・トバゴ発祥の楽器「スティールパン」透明感のある音色、ワクワクするリズムは必聴！おもわず酒がすすみます。

酒米でポン菓子
無料

土日 10:00～15:00 無くなり次第終了

「ポーン！」と爆音が響くと、昔ながらのほかほかの米菓子が出来上がります。JAあわ市協賛。

ジャンケンゲーム
無料

土日 1st 10:30～ 2st 12:30～ 3st 14:30～

出店業者さんの協賛商品や、本家松浦酒造限定酒など、多彩なプレゼントをご準備しています。ぜひご参加ください！

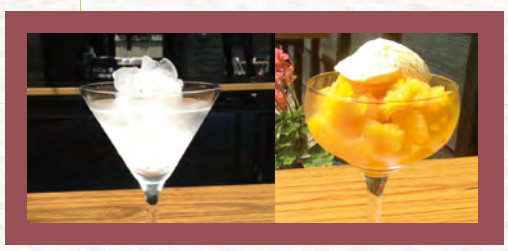
蔵開き！お得なワゴンセール
ナルトタイの店

土日 10:00～

大好評のワゴンセール！
品質保証の訳あり品など‥。現品限り、無くなり次第終了です。お見逃しなく。

Narutotai Bar
400円から

土 10:00～15:45 ラストオーダー 日 10:00～14:45 ラストオーダー



大吟醸・梅酒・生サワーなど、鳴門鯛のお酒をグラス売り。日本酒カクテル、フローズンカクテル、限定スパークリングなども、バーカウンターよりご提供いたします。

酒蔵マーケット

酒のつまみからSNS等で人気のグッズまで、蔵開き会場に勢揃いします！

土日 KJ工房（切子グラス）	土日 漂流食堂（スパイスカレー・台湾料理）	土日 焼肉 栄作（牛タンコロッケ）	土日 フレンチモンスター 瀬戸内フードアート（スイーツ）	土 阿部商店（おでん）	日 村一番（焼き鳥・おでん）
土日 SUIMI（花れんこんピクルス・れんこんお惣菜）	土日 ツバメとあじさい（セレクト雑貨・フレーバーティー）	土日 美馬珈琲（自家焙煎珈琲）	土日 Atelier Lapipomme（ハンドメイド徳島アクセサリー・洋服）	土 蛸神 たこじん（たこ焼）	日 阿波ナチュラルチーズ工房 チーズの灯（フレッシュチーズ・ラクレットフォンデュ）
土日 JA徳島北（コウノトリれんこん・れんこん葉茶）	土日 島田島 活性化プロジェクト（蓮の実関連商品）	土日 NPO法人とくしま コウノトリ基金（触れる!コウノトリのはくせい展示）	土日 徳島県みんなで作る 自然農法（無農薬野菜）	日 terrace38（フィリピン料理）（フィリピンスナック菓子）	

福寿醤油 イベント会場

醤油の圧搾体験

500円(税込)
［予約不要］

土 日 10:00～

ろ布の袋に熟成されたモロミを詰めて搾る原始的な方法で圧搾を体験していただきます。オリジナルラベルを作って、世界に1本だけの醤油を持って帰ろう。

醤油工場見学

無料
［予約不要］

土 日 10:00～ 13:00～
（約25分間）

190余年の間、伝統の製法を守り続ける福寿の醤油製造工場をご見学ください。
自然発酵の醤油本来の香りをどうぞ。

手前みそをつくろう

［要予約］

土 日 9:30～ 10:30～ 11:30～
13:30～ 14:30～ 15:30～

先着各5名様　3kg 2,000円（税込）

ご自宅でお味噌を造ってみませんか？材料を量り、仕込み味噌を造ってお持ち帰りいただきます。

※味噌はできあがりまでに6ヶ月程度必要です

蔵開き限定商品販売
全商品 10%お値引き

福寿醤油の商品すべて10%OFFでお買い物していただけます。※他のサービス券との併用はできません。

ご予約は福寿醤油まで
088-689-1008
（平日 9:00～16:30）
※定員になり次第予約は終了します

本家松浦酒造 イベント会場 体験コーナー

※当日「漂流食堂」出店ブースでご予約ください

料理教室 ①酒粕入りスパイスカレー

限定8名様

土 11:30～（約60分間）

［予約可能 先着順］1,500円（税込）
講師 「漂流食堂」店主 平岡朱美先生

酒粕を入れると、深み、コクが出て
ワンランクアップの絶品カレーに！
酒粕独特の風味もなく美味しく仕上がります。

※写真はイメージです

鳴門の食材で簡単おもてなし料理

※当日「SUIMI」出店ブースでご予約ください

料理教室 ②鳴門レンコンのちらし寿司 ＆わかめのお吸い物

限定8名様

日 11:30～（約60分間）

［予約可能 先着順］1,500円（税込）
講師 だしソムリエ 河口晶先生

シャキシャキとした食感がクセになる
甘酸っぱいレンコンのちらし寿司。
身近な鳴門の食材でおもてなし料理を。

※写真はイメージです

※出来上がったお料理は、蔵開き会場内でお召し上がりください。事前予約の場合は、ナルトタイの店まで 0120-866-140（無休 10時～18時）

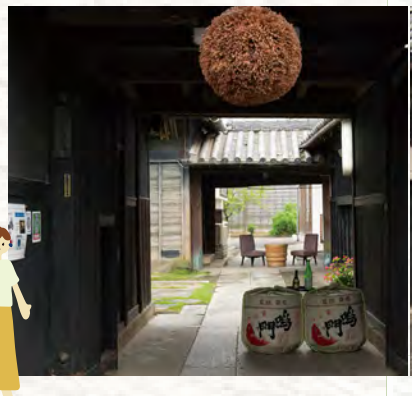
蔵元杜氏 松浦素子がご案内
鳴門鯛 蔵見学

予約優先 各20名様限定

土 日 12:45～（約30分間） 無料

［要予約］当日に入口受付にてご予約ください

築200年以上の白壁旧仕込蔵、代々松浦家の母屋として使用されてきた
築260年の家屋などを、歴史・地域・酒のお話などを交えながら
10代目蔵元 松浦素子がご案内いたします。



福寿醤油公式サイト

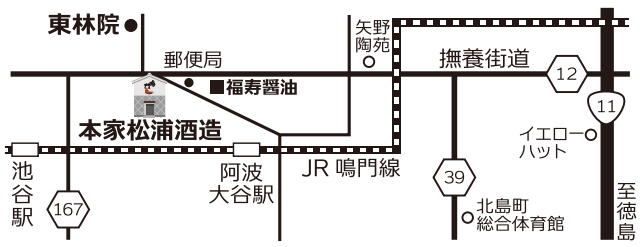
鳴門鯛公式サイト

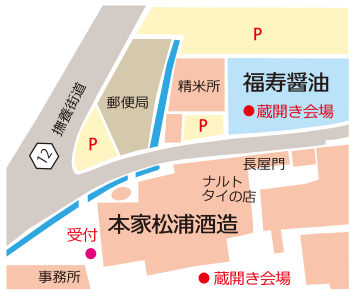
NARUTOTAI SHOP

福寿醤油株式会社
徳島県鳴門市大麻町池谷字大石８番地
（代表）088-689-1008（平日9:00～16:30）
https://www.fukujyu1826.com

直売所 ナルトタイの店
0120-866-140（無休10:00～18:00）

株式会社本家松浦酒造場
徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地
0120-221-158（平日9:00～17:00）
https://narutotai.jp
https://www.narutotai-sake.jp





JR高徳線「池谷駅」下車、徒歩約15分　JR鳴門線「阿波大谷駅」下車、徒歩約7分
Google Mapでは「本家松浦酒造 ナルトタイの店」でご検索ください

※駐車場に限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。
※車・バイクを運転する方の試飲、20歳未満の方の飲酒は固くお断りします。
※お酒は20歳になってから。
※雨天開催。雨天時は一部のプログラムに変更の可能性がございます。
※発熱や咳等の風邪症状が見られる方はご来場をお控えください。