

楽しさあふれる人気スポット

蔵元 綾 酒泉の杜

酒泉の杜は、雲海酒造のお酒や綾町をはじめとする宮崎の特産品などを取り揃えた売店、綾の自然が育んだ豊かな味覚が楽しめるレストランや、温泉などの施設が充実。日常から離れてホッと一息つける癒しのひとときをお過ごしいただけます。

酒泉の杜
綾陽亭 政府登録国際観光旅館

本館客室と離れ・特別室をご用意しております(すべての客室に檜風呂を完備)。耳をすませば溪流のせせらぎが聞こえ、照葉樹に反射した柔らかな光が優しく照らし出すお部屋の中で、ゆったりとしたくつろぎのお時間を過ごしいただけます。

第39回
プロが選ぶ
日本のホテル・旅館
もてなし部門
全国
第35位



第34回
プロが選ぶ100選
土産物施設部門
全国
第2位 (6年連続)

売店
杜の酒蔵

酒泉の杜に隣接する雲海酒造 綾蔵で造られた本格焼酎や綾ワインなどの試飲を楽しみながら、じっくりと吟味してお買い求めいただけます。また造り蔵の紹介も行っています。



ワイン&ビアレストラン
コトルコラス

コトルコラスは地ビール工場の中にある、洋食のお店です。綾ワイン、綾の地ビールと共に、お食事をお楽しみいただけます。

賑わい館
綾ぐるめ

雲海酒造の本格焼酎や綾ワインに合うお料理を豊富に取り揃えています。綾の美味しい食材をご堪能ください。

和食処
照葉庵

日向灘獲れ旬魚や地元産の食材を使用するなど、宮崎の食材・旬の素材にこだわった、和の献立をお楽しみいただけます。

綾ワイナリー

国内産のぶどうを100%使用した「綾ワイン」の工場です。



【完成予想図】

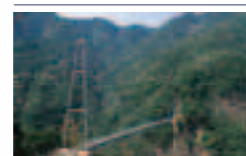
綾自然蔵見学館



ACCESS

蔵元 綾 酒泉の杜(くらもとあやしゅせんのもり)
〒880-1303 宮崎県東諸県郡綾町大字南俣1800番地19
電話 (0985)77-2222
HP <http://kuramoto-aya-shusenomori.jp>
入場料 無料
休館日 年一回(施設館内点検のため)
設備 車椅子・車椅子用乗降スペースを設けております。
【宮崎駅から】「宮崎駅2番乗り場」から「酒泉の杜行き」の路線バスにお乗りください。
【宮崎自動車道】宮崎ICから 国道10号線 → 高岡町 → 綾町(約50分)
宮崎西ICから 国道10号線 → 高岡町 → 綾町(約20分)

綾町のおすすめ観光スポット



1 照葉大吊橋
日本一の規模を誇る「綾の照葉樹林」を眺められる絶景の観光スポット。



2 綾馬事公苑
気軽に乗馬体験ができる乗馬クラブです。直径28mの花時計は町のシンボル。



3 綾城
約680年前の山城を再現。1・2階は資料館、3階は天守閣となっています。

雲海酒造株式会社

綾の自然とお酒の物語。

雲海酒造 綾蔵に、新たなスポット「綾自然蔵見学館」がオープンいたします。雲海酒造が製造するお酒の試飲はもちろん、綾町(ユネスコエコパークに2012年7月認定)の自然の恵みが生み出す酒造りをお楽しみいただける、新しい「綾自然蔵見学館」にぜひご期待ください。

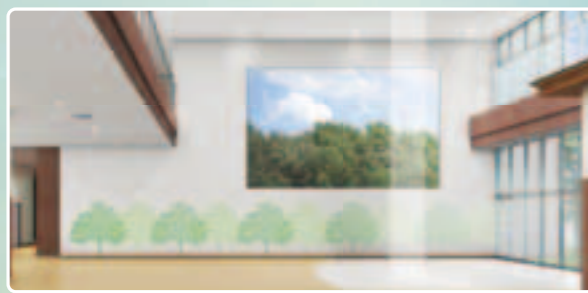
施設見学お問い合わせ …(0985)77-2222
 営業時間 …10:00~16:00
 蔵見学コース所要時間 …約90分(予定)
 ※要予約 ※所要時間はご相談ください。
 駐車場 …バス30台・普通車500台(無料)

雲海酒造の酒文化を育んだ
照葉の森と出逢う

森と匠の技に磨かれた
 こだわりの酒造り

自然の息づかいを感じる
 “動”と“静”の空間

照葉樹林からの贈り物
 雲海酒造のこだわりを体感



1 緑かがやく綾の森がお出迎え
 [エントランス]
 やわらかな光をはじく綾の照葉樹林と、川のせせらぎや楽しげな鳥たちの声。高精細な映像と音で、自然の息吹を感じることができます。



3 いよいよ、昔ながらの手造り蔵へ
 [綾手造り蔵 見学通路]
 歴史を感じさせる趣のある通路を通して、昔ながらの酒造り空間へ。



5 触れてみて、綾の森の生命力
 [見学スペース]
 通路に綾の自然が映し出され、まるで森の中にいるかのよう。綾川のせせらぎを聞きながら、清らかな水が育む命をインタラクティブ映像で楽しめる、新感覚の体感型アミューズメント空間です。

7 形に残る思い出を
 [体験スペース]
 オリジナルイラストなどをラベルにしたり、瓶に直接プリントするなどの体験ができます。

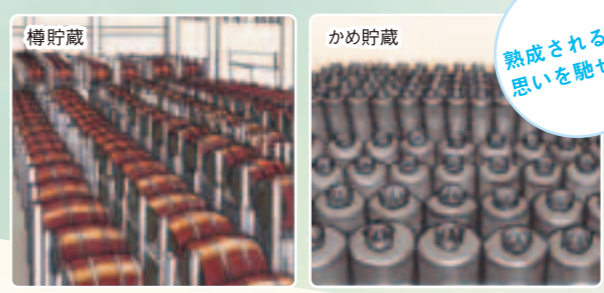


2 伝えたい、森とお酒の深い関わり
 [多目的ホール] 185席
 綾の雄大な自然を感じる映像や照葉樹林文化により育まれてきた酒造りの姿を、じっくりご覧いただけます。昔ながらの工程をたどりながら、酒造りに対する熱い想いに迫ります。

綾の大自然と
 伝統の酒造りに
 触れる!



4 今に伝わり未来へつなぐ匠の技
 [綾手造り蔵]
 綾蔵の酒造りの工程をご紹介します。酒の命といえる麹づくりから、素材の旨みを生かすかめ壺仕込み、蒸留まで、手造りならではの工程をご覧いただけます。



6 お酒の静かな息づかいに耳を澄ませる
 [貯蔵]
 酒造り最後の工程は、広大なスペースで静かに熟成させること。ゆっくり貯蔵させることで、まろやかな味わいの本格焼酎ができあがります。

熟成される刻に
 思いを馳せて...



8 森の恵みを、味覚にも刻んでほしい
 [無料試飲]
 雲海酒造こだわりのお酒を豊富にラインナップ。ゆっくりご自由に試飲いただけます。

※写真・イラストはイメージです。