



呉から世界へ、日本酒の魅力を発信 広島国税局主催「酒蔵見学&日本酒ペアリングツアー」 ツーリズムKURE企画協力、あの「コワモテ料理長」も登場

このたび、一般社団法人ツーリズムKUREの企画協力のもと、広島国税局主催「酒蔵見学&日本酒ペアリングツアー」を呉市で初開催しますので情報提供いたします。

1 事業の目的

広島国税局では、日本産酒類の輸出促進やインバウンド需要の拡大等を図るため、「日本産酒類や酒蔵の魅力」の発信に積極的に取り組んでおり、その取組の一環として、広島県在住のALT（外国語指導助手）、CIR（国際交流員）等を対象とした酒蔵見学ツアーを開催しています。

また、ツアー参加者に「伝統的酒造り」や「酒蔵及び周辺地域の魅力」を体験していただき、ツアー終了後には、自身の体験を国内外へ向けて情報を発信していただくことで、日本産酒類の需要拡大やユネスコ無形文化遺産登録の周知広報の推進を目的とします。

2 事業の概要

(1) 開催日時

令和7年9月13日（土）9：40～15：00

(2) 参加者

広島県在住のALT等15名

(3) 主なツアー内容

○榎酒造（株）（10:35～12:10 予定）

「伝統的酒造り」の製法や特徴、歴史を学ぶ酒蔵見学

複数の酒を飲み比べ、原料や製法の違いによる味や香りの違いを体感するきき酒体験

○クレイトンベイホテル（13:00～14:45 予定）

呉の日本酒4種と呉ならではの料理のペアリング体験

SNSで人気の「コワモテ料理長（鷹林勲氏）」による説明

○観光プログラム

音戸の町並み散策、音戸観光文化会館うずしお見学、

れんがどおり散策（※） ※希望者のみ実施

(4) 情報発信

参加者が体験して感じた“日本酒の魅力”を、参加者自身の

SNSで発信

(5) アテンド

一般社団法人ツーリズムKURE 荻野事務局長



榎酒造（株）



コワモテ料理長（鷹林勲氏）