

創業1800年代中頃
(創建1881年)

①⑤.百年料亭 宇喜世

①.館内見学
⑤.夜会席

創業1916年 ④.武蔵野酒造

江戸時代からの
酒蔵を引き継ぎ創業

No.1

城下町
越後高田

百年老舗の歴史と「食文化」「発酵文化」の味わい、そして体験。

百年料亭と町家の醤油味噌蔵体験と酒蔵めぐり

No.1
百年料亭
千年御膳
夜会席
(夕食付き)

百年料亭「千年御膳 秋会席」

◇武蔵野酒造の
飲み比べセット付



⑤ 夜会席



楽酔亭



◇越後高田に徹した、杜氏・米・水。
迎賓の間「楽酔亭」吟醸酒の味わい。

当酒蔵は江戸時代から歴史が始まった三大杜氏「頸城杜氏」米は新潟県が育成した酒造好適米「越淡麗」「五百万石」水は上越頸城山系の雪解けの清冽な天然水。その**こだわりの吟醸酒**を迎賓の間「楽酔亭」で酒文化を聞きながら味わっていただきます。(楽酔亭:上越発酵文化を花開かせた坂口謹一郎博士によって名付けられました)

◇国登録有形文化財の歴史と共に味わう、和会席。
江戸時代末期にまで遡るという由緒ある書院造の荘厳な建物が自慢の老舗料亭です。国登録の有形文化財にも指定され、城下町・越後高田の歴史の一端を担っています。2018年10月、新潟県「地域産業資源」の観光資源として登録されました。その趣ある建物の歴史を感じながらゆったりと御食事**「百年料亭「千年御膳 秋会席」**を楽しんでいただけます。

◇百年料亭「千年御膳」
越後高田の百年以上続く老舗の食材(味噌・醤油・酒・鮎・蒲鉾等)を全て使用しその老舗の創業年数の「和」が千年を超える**歴史文化を食する会席料理**です。

創業1844年 ②.高野醤油味噌醸造店



◇木桶天然醸造の味噌醤油 雁木の170年老舗、蔵体験。

江戸時代から使用している醤油桶(諸味を発酵させる)。江戸時代の末期に創業し、越後高田藩榊原家に醤油と味噌を卸していました。昔から変わらない木桶による製法で自然の熱を使って1年以上かけて熟成します。**醤油味噌の蔵体験と味噌汁**を味わっていただきます。

③.町家交流館 高田小町～旧今井染物店



◇町家見学と角巻試着、雪国体験。

明治時代に建築された町家「旧小妻屋」を再生・活用した交流施設。越後高田の町家の特徴である吹抜けや土蔵の見学と雪国の防寒具角巻(かくまき)の試着を体験します。

参加費用
夜会席付

12,000円(お1人様)

※飲酒を伴うため、ご参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

開催日

2019年
10/19(土)、20(日)、11/2(土)、3(日)
11/16(土)、17(日)

※最少催行人員2名(各日程とも20名限定募集ツアーです)
※お申込み期日は各日程とも開催日の7日前までとなります。

行程

ガイド同行

- 宇喜世(集合) 13:20
- ① 宇喜世 館内見学 13:30-14:00
- ② 高野醤油味噌 醸造店 蔵体験 14:20-15:20
- ③ 高田小町 見学体験 15:30-15:55
- ④ 武蔵野酒造 試飲 16:10-16:40
- ⑤ 宇喜世 夜会席 18:00-20:00

※当日状況等により見学場所変更及び時間が前後する場合があります。
※すべて徒歩移動になります。

＜お申込み問合せ＞



新潟県上越市仲町3-5-4
TEL.025-524-2217

宇喜世 検索

＜企画＞
大島グループ 観光事業開発室
新潟県上越市西城町2-10-25
TEL.080-7137-6063 担当:平山
受付日時:平日10:00-17:00

●お客様からの参加の解除は下記に定める取消料(お一人様につき)をお支払いいただき、解除することができます。
なお、取消日は、お客様が当社の営業日、営業時間に解除する旨をお申し出いただいた日とします。

取消日	開催日7日前～4日前	開催日3日前～前日	開催日当日
取消料	参加費の30%	参加費の50%	参加費の100%

創業1800年代中頃
(創建1881年)

①.百年料亭 宇喜世



国登録有形文化財「北門」



のどぐろ御膳



153帖の大広間

◇国登録有形文化財の歴史と共に味わう、和の御膳。

江戸時代末期にまで遡るといふ由緒ある書院造の荘厳な建物が自慢の老舗料亭です。国登録の有形文化財にも指定され、城下町・越後高田の歴史の一端を担っています。2018年10月、新潟県「地域産業資源」の観光資源として登録されました。その趣ある建物の歴史を感じながらゆったりと御食事「百年料亭特選ランチ「のどぐろ御膳」」を楽しんでいただきます。

創業1916年

④.武蔵野酒造

江戸時代からの
酒蔵を引き継ぎ創業



楽酔亭



◇越後高田に徹した、杜氏・米・水。

迎賓の間「楽酔亭」吟醸酒の味わい。

当酒蔵は江戸時代から歴史が始まった三大杜氏「頸城杜氏」米は新潟県が育成した酒造好適米「越淡麗」「五百萬石」水は上越頸城山系の雪解けの清冽な天然水。その**こだわりの吟醸酒**を迎賓の間「楽酔亭」で酒文化を聞きながら味わっていただきます。(楽酔亭:上越発酵文化を花開かせた坂口謹一郎博士によって名付けられました)

創業1844年

②.高野醤油味噌醸造店



◇木桶天然醸造の味噌醤油 雁木の170年老舗、蔵体験。

江戸時代から使用している醤油桶(諸味を発酵させる)。江戸時代の末期に創業し、越後高田藩桐原家に醤油と味噌を卸していました。昔から変わらない木桶による製法で自然の熱を使って1年以上かけて熟成します。**醤油味噌の蔵体験と味噌汁**を味わっていただきます。

③.町家交流館 高田小町～旧今井染物店



◇町家見学と角巻試着、雪国体験。

明治時代に建築された町家「旧小妻屋」を再生・活用した交流施設。越後高田の町家の特徴である吹抜けや土蔵の見学と雪国の防寒具角巻(かくまき)の試着を体験します。

No.2

城下町
越後高田
百年老舗の歴史と「食文化」「発酵文化」の味わい、そして体験。

No.2
百年料亭
特選ランチ
(昼食付き)

参加費用
昼食付

8,500円(お1人様)

※飲酒を伴うため、ご参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

開催日

2019年
10/19(土)、20(日)、11/2(土)、3(日)
11/16(土)、17(日)

※最少催行人員2名(各日程とも20名限定募集ツアーです)
※お申込み期日は各日程とも開催日の7日前までとなります。

行程

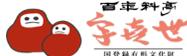
ガイド同行

- 宇喜世(集合) 12:10
- ① 宇喜世 昼食 12:20-13:20
- ① 宇喜世 館内見学 13:30-14:00
- ② 高野醤油味噌 醸造店 蔵体験 14:20-15:20
- ③ 高田小町 見学体験 15:30-15:55
- ④ 武蔵野酒造 試飲 16:10-16:40
- 卜子鉄 高田駅前(解散) 17:00 頃

※SAKEまつり開催日10/19は「SAKEまつり会場」にて解散となります
※当日状況等により見学場所変更及び時間が前後する場合があります。
※すべて徒歩移動になります。

<お申込み問合せ>

<主催>



新潟県上越市仲町3-5-4

TEL.025-524-2217

宇喜世

検索

<企画>

大島グループ 観光事業開発室

新潟県上越市西城町2-10-25

TEL.080-7137-6063 担当:平山

受付日時:平日10:00-17:00

●お客様からの参加の解除は下記に定める取消料(お一人様につき)をお支払いいただき、解除することができます。
なお、取消日とは、お客様が当社の営業日、営業時間に解除する旨をお申し出いただいた日とします。

取消日	開催日7日前～4日前	開催日3日前～前日	開催日当日
取消料	参加費の30%	参加費の50%	参加費の100%

創業1800年代中頃
(創建1881年)

①.百年料亭 宇喜世



国登録有形文化財「北門」



153帖の大広間

◇国登録有形文化財の歴史・料亭文化を体験する。

江戸時代末期にまで遡るといふ由ある書院造の荘厳な建物が自慢の老舗料亭です。国登録の有形文化財にも指定され、城下町・越後高田の歴史の一端を担っています。2018年10月、新潟県「地域産業資源」の観光資源として登録されました。その趣ある建物の歴史と料亭文化を館内見学で体験します。

創業1844年

②.高野醤油味噌醸造店



◇木桶天然醸造の味噌醤油 雁木の170年老舗、蔵体験。

江戸時代から使用している醤油桶(諸味を発酵させる)。江戸時代の末期に創業し、越後高田藩神原家に醤油と味噌を卸していました。昔から変わらない木桶による製法で自然の熱を使って1年以上かけて熟成します。醤油味噌の蔵体験と味噌汁を味わっていただきます。

創業1916年 ④.武蔵野酒造

江戸時代からの
酒蔵を引き継ぎ創業

No.3

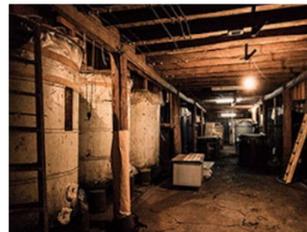
城下町
越後高田

「越後・謙信SAKEまつり開催記念」

百年料亭と百年醤油蔵と百年酒蔵をめぐる



楽酔亭



◇越後高田に徹した、杜氏・米・水。迎賓の間「楽酔亭」吟醸酒の味わい。

当酒蔵は江戸時代から歴史が始まった三大杜氏「頸城杜氏」米は新潟県が育成した酒造好適米「越淡麗」「五百万石」水は上越頸城山系の雪解けの清冽な天然水。そのこだわりの吟醸酒を迎賓の間「楽酔亭」で酒文化を聞きながら味わっていただけます。(楽酔亭:上越発酵文化を花開かせた坂口謹一郎博士によって名付けられました)

③.町家交流館 高田小町～旧今井染物店



◇町家見学と角巻試着、雪国体験。

明治時代に建築された町家「旧小妻屋」を再生・活用した交流施設。越後高田の町家の特徴である吹抜けや土蔵の見学と雪国の防寒具 角巻(かくまき)の試着を体験します。

No.3

食事なし
(お酒試飲)あり

参加費用
※食事なし

4,000円(お1人様) ※飲酒を伴うため、ご参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

開催日

2019年
10/19(土)、20(日)

※最少催行人員4名(各日程とも20名限定募集ツアーです)

行程
ガイド同行

- 宇喜世 集合 13:20
- ① 宇喜世 館内見学 13:30-14:00
- ② 高野醤油味噌醸造店 蔵体験 14:20-15:20
- ③ 高田小町 見学体験 15:30-15:55
- ④ 武蔵野酒造 試飲 16:10-16:40
- トキ鉄 高田駅前 17:00 頃

※SAKEまつり開催日10/19は「本町通り」にて解散となります
※当日状況等により見学場所変更及び時間が前後する場合があります。
※すべて徒歩移動になります。

●お客様からの参加の解除は下記に定める取消料(お一人様につき)をお支払いいただく、解除することができます。
なお、取消日とは、お客様が当社の営業日、営業時間に解除する旨をお申し出いただいた日とします。

取消日	開催日7日前～4日前	開催日3日前～前日	開催日当日
取消料	参加費の30%	参加費の50%	参加費の100%

＜主催＞
百年料亭 宇喜世
国登録有形文化財 高野醤油味噌醸造店
新潟県上越市仲町3-5-4
TEL.025-524-2217
宇喜世

＜お申込み問合せ＞

＜企画＞
大島グループ 観光事業開発室
新潟県上越市西城町2-10-25
TEL.080-7137-6063 担当:平山
受付日時:平日10:00-17:00

検索