

視察プログラム

“食 X ヒノキ”

概要

西栗倉村はヒノキなど森林面積が93%を占める森の村。この森のヒノキの香りを『お酒』で体験していただくのが”**ヒノキビール**”。当視察ではヒノキビールをはじめ『**食 X ヒノキ**』にフォーカスした3つのプロジェクトについてご紹介します。それぞれの技術的なポイントと具体的な取り組みについて座学だけでなく試食・試飲や実際のワークショップ体験を交えながらコンパクトに学んでいただける「体験型視察プログラム」です。

〈プログラム〉

【時間】 およそ**トータル 2.5 時間**（座学、体験、試飲、試食、お土産付き）

【料金】 7名まで **60,000 円**（税抜）（8名以上は別途ご相談ください）

【会場】 西栗倉村影石地区（駐車場有）

【参加者対象】 **満 20 歳以上、かつ2名以上のグループ**（希望者にはお酒の試飲があります）

プログラム時間例	内容
○10:00 - 11:30 (プロジェクト紹介)	ヒノキビールなど『食 X ヒノキ』のプロジェクトをご紹介 (座学 90分) 例 ① 森に棲む微生物を活用した例 ② 森の香りを料理に活用した例 ③ 森の香りを酒づくりに活用した例
○11:30 - 12:30 (体験、試飲、試食)	『食 X ヒノキ』体験会 (体験 60分) ④ ワークショップ体験会 “ヒノキベーコン作り” (30分) ⑤ 試食・試飲 ヒノキベーコンサンド & ヒノキビール (15分) ⑥ 質疑応答 森の活用例、技術研修など (15分)
○お土産 (視察代に含まれます)	『食 X ヒノキ』お土産 クラフトビール 35本箱(5種各7本入)をお持ち帰りいただきます。(後日送付も可能。送料別)

プロジェクト写真例



コンタクト

お問い合わせ info.awakura@gmail.com または awakurabeer@gmail.com

視察感想アンケート

教育団体(3名で視察)

(評価) 全般 5/5 試食 5/5 体験・土産 5/5

【感想コメント】 ヒノキビールができる道のりが普段聞くことができない話でとても勉強になりました。簡単ではない道のりで様々な試行錯誤が行われて一番したかったことにたどり着けたことが伝わりました。商売をしていくうえで思いだけではやっていけないため驚くほどのアイデア性で続けてることが分かりました。ヒノキビールもおいしかったです。素敵な時間でした。(後略)

(評価) 全般 5/5 試食 5/5 体験・土産 5/5

【感想コメント】 インスタなどで「物売るには、、」などがあるけれど全然違った視点からしかも「森は譲れない」という村への愛を感じました。ビジネスには愛が必要とよく言われるけれどそれを強く感じました。また来たいです。(後略)

(評価) 全般 5/5 試食 5/5 体験・土産 5/5

【感想コメント】 どのような流れでビールづくりをするに至ったのか詳しく教えていただきありがとうございました。西粟倉の木をどのように活用してビジネスにしていけるか試行錯誤がよくわかりました。アイデアがどんどん形になっていくのが面白かったです。(後略)