

麦の蔵



三和酒類㈱では初となる発泡酒醸造場があり、宇佐市で契約栽培した大麦「ニシノホシ」を使用した発泡酒を醸造しています。季節限定や宇佐のゆずなどを使用した発泡酒も楽しめます。

米の蔵



ここ限定の日本酒をつくる清酒醸造場があり、無料で見学できます。参加者の希望に応じた本格的な日本酒づくりが体験できるプログラムも開設される予定です。

飲食スペース (有料)

県産食材や日本酒「和香牡丹」の酒かすを原料とした赤酢、大麦「ニシノホシ」を使用したみそを使った料理が提供され、限定酒やオリジナルカクテルとともに、この場所ならではの食と酒のペアリングを楽しめます。ノンアルコールドリンクや地元店とコラボしたコーヒーやスイーツなどもあります。



一角 Bar (有料)

ここでつくられた日本酒をオリジナルのおちょこで飲み比べができます。知識豊富なスタッフが、お酒のこと以外にも発酵や麹のことから地域文化まで教えてくれます。せいろで蒸した酒まんじゅうも食べられます。



売店

焼酎・ワインのほか、施設内の醸造場でつくられる日本酒3種と発泡酒2種を購入できます。飲食スペースの料理にも使用される赤酢などのオリジナル商品や地域の食品も販売しています。

こんなところにも宇佐！探してみよう！

蔵の壁には2つの鏝絵が描かれています。海側には宇佐の豊かな海を背景に米と魚を持ったえびす様が描かれ、米作りが盛んで、港が豊漁なことを表しています。山側には宇佐の豊かな山を背景に、昔から麦作が多いことから麦と扇を持った大黒様がいます。



お酒好きも飲めない人も楽しめる魅力がいっぱい！

宇佐の恵みを体験しに行きませんか？

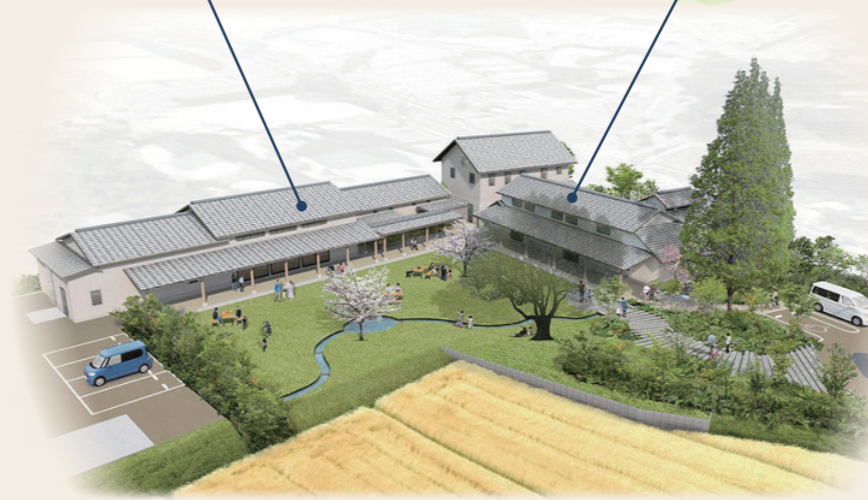
飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は、絶対にやめましょう。妊娠中・授乳期の飲酒は控えましょう。

からしま 虚空乃蔵を愉しもう

市が全国で初めて清酒特区の認定を受けたことを活用し、三和酒類㈱が旧本社跡地に「辛島 虚空乃蔵」をオープンしました。本格的な日本酒づくりが体験できるほか、せいろ蒸しの酒まんじゅうや県産食材を使用した料理など、ここにしかない食と酒を味わえます。宇佐の自然風土に育まれた麹と発酵文化を通じて、地域や世界とつながる交流拠点としての魅力をご紹介します。

麦の蔵

米の蔵



からしま 虚空乃蔵



住所 宇佐市大字辛島4-3
営業時間 10:00 ~ 17:00
定休日 毎週水曜(祝日営業)、お盆、年末年始
入場料 無料
駐車場 33台 (うち思いやり駐車場3台)
問合せ karashima@kokuzo.co.jp

清酒特区

清酒特区とは「特区における清酒の製造体験のための酒税法の特例措置」です。通常、新たな製造場を作るには免許取得が必要になりますが、特区認定を受けた場合、増設施設に地域活性化として清酒の製造体験を行う機能を持たせると、特区内にある既存の製造場と同一とみなされます(設置には市への申請が必要です)。

令和2年3月、市は「宇佐のうまい酒 製造体験特区」として全国で初めて内閣府に認定されています。

特区内(宇佐市)

1つの製造場としてみなす

山本

既存の清酒の酒蔵
三和酒類㈱本社(虚空乃蔵)



辛島

地域活性化を図る清酒製造体験施設
辛島 虚空乃蔵



名前の由来

現在、本社工場がある山本には、奈良時代に創建された虚空蔵寺という寺院がありました。「虚空乃蔵」はこの古代寺院に由来して名付けられ、「辛島」は立地する地域名です。「辛島 虚空乃蔵」のロゴマークも虚空蔵寺にあった三重塔がモチーフになっています。

