



### コンテンツ概要

日本の梅文化を世界へ。  
世界一の梅酒ブランド「CHOYA」が手がける、梅体験専門店でのオリジナル梅酒・梅シロップ作り体験です。  
5種の梅と5種の砂糖のテイastingを通して好みを知り、梅酒用のお酒を選ぶ、または梅シロップ作りを選択。  
完成品は航空輸送対応の梱包でお持ち帰りいただけます。  
お酒を飲まない方や20歳未満の方も楽しめる、日本ならではの食文化体験です。英語対応可能です。(中国語・日本語のメニューもあり)

### 訪日外国人旅行者向けのセールスポイント

蝶矢 鎌倉店の梅ワークショップは、海外からのお客様にとって“日本文化を深く体験できる”特別なプログラムです。  
1000年以上続く日本の梅の伝統を学びながら、自分だけの梅酒や梅シロップを仕込めるため、帰国後に“育てた味”を楽しめることも大きな魅力です。テイastingでは梅の品種や砂糖による味の違いを楽しめ、日本の食文化の繊細さを実感していただけます。  
鎌倉という魅力的な街での体験は、ワークショップの価値をさらに高めてくれます。

### 基本情報

- 問い合わせ先：かながわDMO
- 営業時間：9:00-17:00
- ホームページ：<https://www.kanagawa-kankou.or.jp/>
- 電話番号：045-681-0007
- メールアドレス：[product@kanagawa-kankou.or.jp](mailto:product@kanagawa-kankou.or.jp)

対応可能な旅行形態	グループ旅行・企業研修
ターゲットとする顧客層	アクティブ志向型、脱日常リラックス志向型 (現地交流重視あり)
販売価格(税込)	お問合せください。
価格に含まれるもの	体験代、材料費、英語でのご説明、航空輸送向け梱包、テイクアウトドリンク、当日中の商品のお預かりサービス
集合場所	梅体験専門店「蝶矢」鎌倉店 住所：鎌倉市御成町11-7
アクセス	鎌倉駅より徒歩1分
予約可能期間	開催日の3か月前から開催日の1か月前まで
実施期間・実施回数	通年(定休日・閉店を含む年末年始(12/30-1/3)及び土日祝は除外)
所要時間・開始時間	50分～55分程度
催行人数	1グループ 2名～14名(応相談)
貸切対応	8名様以上は貸切
言語対応	<input checked="" type="checkbox"/> 英 <input type="checkbox"/> その他：応相談
ガイド	有(英語)