

製造業の私たちに出来ること

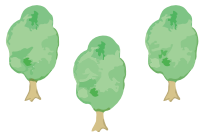
— 山田錦、産地への想い —

“NAKAGO”

山田錦産地の中でも特Aとランク付けされる
私たちの住むまち 旧東条地域
NAKAGOは、この恵まれた土地を未来に繋ぐために
誕生したブランドです。

錫の酒器を通じて特A地区を知っていただきたいという
想いから、NAKAGOの本社である株式会社藤原では
錫製酒器作りを体験できるワークショップを開催して
います。

山田錦の特A地区で、世界にひとつだけの酒器作りと
豊かな自然をお楽しみください。



参加費（酒器代を含む）

各タイプ、それぞれ2種類の形の中から1つお選びいただけます。

お猪口タイプ 7,500円(税込)

ぐい呑みタイプ 10,500円(税込)

ロックグラスタイプ 15,500円(税込)

小学生のお子様も保護者同伴でご参加可能！親子でのご参加大歓迎です♪

会場

株式会社 藤原

兵庫県小野市万勝寺町268-258（無料駐車場あり）

アクセス

三木小野I.Cから12分、三木東I.Cから16分

神戸電鉄 三木駅、JR加古川線 市場駅から会場までの無料送迎もあります。
送迎ご希望の場合は、お申し込み時にその旨お申し付けください。

服装

砂を使用しますので、動きやすい服装（靴）、汚れても差し支えない服装でお越しください。なお、エプロンや手袋は無料で貸し出しをしています。

時間

作業時間はおよそ2～3時間。体験の人数などで若干の変動があります。お時間には余裕を持ってお越しください。

注意事項

事故や怪我の防止のため、スタッフの指示には必ず従っていただくようお願いいたします。お客様の事由による事故や怪我などについての責任は負いかねます。

体験中、写真やビデオはご自由に撮っていただけますが、施設内で撮影した写真・ビデオの商業目的のご利用は固くお断りしております。

他グループのお客様と一緒に体験いただく場合があります。

お申し込み方法

下記QRコードの予約フォームまたは、お電話でお申し込みください。
FAXの方はホームページよりお申し込み用紙をダウンロードできます。

TEL.0794-64-5588

（平日9:00～17:00/担当 藤原）

株式会社 藤原 〒675-1311 小野市万勝寺町268-258

スマホから簡単にご予約できます！



世界にひとつだけの錫製酒器

山田錦の特A地区で酒器づくり体験

NAKAGO

錫製酒器

ワークショップについて

酒器作り体験は、手軽で誰でも楽しめるクラフト体験です。錫の独特な質感と輝きに酔いしれながら、心を込めてつくる喜びとともに、自分自身の手でつくり出す達成感も味わえます。

酒器は、作ったその日に持ち帰ることができます。



山田錦の特A地区で、酒器づくり(①～⑥の工程 / 所要時間約2～3時間)



シェル中子製造・シェル金型製造
アルミ鑄造・機械加工

株式会社 藤原

神戸北野で、酒器づくり(⑥の柄つけ工程のみ / 所要時間約1時間)



錫を体験できるお店

NAKAGO
KOBE KITANO



ワークショップの様子を
youtubeで公開中です!



錫製酒器づくりの手順



1 工程の説明を受けて作業スタートです。お好きな酒器の型をお選びください。

2 木枠に特殊な砂を詰めていきます。



3 炭酸ガスで砂を固めます。時間は、およそ90秒ほど。

4 砂が固まったら木枠から外します。



5 砂型は内側と外側の2個つくります。

6 溶かした錫を砂型に流し込んでいきます。錫の溶解温度は230度。



7 錫が固まったら木槌で砂を割っていきます。

8 ヤスリや工具などで表面を削ると光沢が出てきます。



NAKAGO神戸北野店では表面を削る工程を体験していただけます。

自宅でも削ったり磨いたりして、ゆっくりと自分だけの酒器を育ててくださいね。

