



クラフトビール、
ワイン、日本酒、
焼酎



大分県
竹田・豊後大野エリア
7歳で開催!



開催日時

2024

6.1 sat ▶ 7.15 mon holiday





「くらくらくら祭」とは？

大分の奥座敷、竹田・豊後大野は、酒蔵が豊富にある“醸す”エリア。
しかも日本酒に焼酎、ビール、ワインとバラエティ豊か。
そんな酒好きのパラダイスで開催されるイベント。
7蔵元でシアワセに酔いしれる楽しい体験がいっぱい。

自然豊かな 豊後大野 エリア

「ジオパーク」と「ユネスコエコパーク」に指定されるダイナミックな自然が待ち受ける。近ごろは“サウナのまち”としてサウナーの聖地に。

BUNGO-OHNO

魅力満載の 竹田 エリア

くじゅう連山などの大自然、日本百名城の一つ「国指定史跡 岡城跡」、日本名水百選に選ばれた竹田湧水群に長湯温泉と、多くの魅力が詰まったエリア。

TAKETA

竹田・豊後大野エリアで 酒づくりが盛んなワケ

おいしいお酒に欠かせないのが、おいしい水。そう！くじゅう連山、祖母山・傾山など、名山がぐるり取り囲むロケーションが酒づくりにとって大切な要素のひとつ。山々が育む清らかな水を使い、昔も今もおいしいお酒が生みだされている。



くらくらくら祭 体験プログラム一覧

体験プログラムは、事前予約制です。P22～23の開催日カレンダーをご確認の上、各蔵へお申し込み・お問い合わせをお願いします。

豊後大野 エリア BUNGO-OHNO

A 藤居醸造

PLAN A 大人の社会見学！
おみやげ付き焼酎造り体験



PLAN B 焼酎をディープに楽しむ！
おつまみ作り体験



B 牟礼鶴酒造

PLAN ~大地の恩恵と歴史を体感~
かまど炊きごはん&木工体験



C 吉良酒造

PLAN おみやげ付き！麴の力を感じる
味噌or塩麴づくり体験



D 浜嶋酒造

PLAN 5種の『鷹来屋』×日本料理の
ペアリングを楽しむ口福体験



竹田 エリア TAKETA

A 萱島酒類

PLAN 蔵見学と世界にひとつだけの
オリジナルラベルづくり体験



B 久住ワイナリー

PLAN A コース料理(6品)と
ワイン(6種)のペアリング



PLAN B 広大な自然を感じる
ぶどう畑ガイドツアー&
6種のテイスティング



C くじゅう水泉郷地ビール村

PLAN 高原絶景を眺めながら
ビールの魅力を熱く語る♪
キャンプ体験



ハンドルキーパーや 子どもメニューも用意

ノンアルコールビールやソフト
ドリンクも用意。プランによっ
てはお土産がつくものも！



藤居醸造



完全手造りを貫く焼酎蔵。伝統を守りながらも、蒸留機を独自に改良するといった革新的な精神が生み出すのは、麦の香りと飲み応えがしっとりとした唯一無二の麦焼酎。2022年にはクラフトビールを造る「FUJII BREWERY」が誕生。

当蔵でしか
楽しめない
貴重な体験を
どうぞ！



藤居 淳一郎さん
あやさん

PLAN A

大人の社会見学！ おみやげ付き焼酎造り体験

開催日時 6月12日(水)・14日(金)
9時～16時

- 催行人数/1日1組限定 (2名～最大4名まで)
- 所要時間/5～6時間 ● 料金/1組2名様2万円 ※3名以上の場合は1名追加ごとに5000円増し
- ハンドルキーパー/設定なし
- 子ども (小学生以下)/設定なし
- 注意事項/前日以降は納豆を食べないで
お越しください。 ● 予約バッチ/3日前



運が良ければ、
仕込み風景も



▲ 焼酎蔵で完全手造りは貴重な存在。蔵見学でこだわりの製法をじっくり学べる



▲ 焼酎蔵の隣に誕生したブルワリーも見学。焼酎杜氏が手がけるビールは麦の味わいを最大限に引き出したすっきりとした飲み口が特徴



▲ 併設のビアホールで利き酒タイム。藤居醸造ならではの豊かな香り、しっかりとした味わいに麦焼酎の概念がガラリと変わるかも！



▲ ランチは、地元っ子が愛する名店「ひまわり」のとり天弁当。ボリューム満点



▲▶ 樽に入った自家製麦麹と水をかき混ぜる、樽入れ体験は、手造り蔵ならではのレア体験！ブクブクと音を立てる“生きている”お酒に感動

6 \ Fin /

自分でラベルを貼った焼酎はおみやげに！



▲ ラベル貼りも手作業！簡単そうで意外と難しい

PLAN B

焼酎をディープに楽しむ！ おつまみ作り体験

開催日時 7月1日～7月12日までの
平日 10時頃～3時間程度

- 催行人数/1日1組 (最大4名まで)
- 所要時間/3時間 ● 料金/1名5000円
- ハンドルキーパー/5000円
- 子ども (小学生以下)/2500円
- 注意事項/ハンドルキーパー、子どもは利き酒チャレンジなし。前日以降は納豆を食べないで
お越しください。 ● 予約バッチ/6月28日まで



▲ 昔ながらの道具が並ぶ焼酎蔵と、近代的な設備が整うブルワリーを見学

2



▲ 利き酒チャレンジ。重厚感ある「特蒸泰明」やスッキリとした「麦波」など焼酎3種と、IPAやパールエールなどビール3種が楽しめる



3



田中みどりさん

▲ おつまみ作りスタート。主役は、地域の特産物、乾しいたけ。大分乾しいたけの伝道師・田中みどりさん考案のレシピ。今回は、品種が異なる2種の乾しいたけを使用



4

▶ 1品目は、その名の通り肉のような旨みをもつ「にく丸」を使った唐揚げ。戻したしいたけにニンニクや醤油など下味をつけてカラッと揚げるだけ



▲ 2品目は洋風仕立て。生産量が少ない希少な「とよくに」を使用。トマトジュースで戻し、戻し汁で煮込めのがポイント。仕上げにチーズをたっぷり！



\ Fin / 6



▲ あっという間に2品完成！料理に合いそうな好みのお酒を1つ選んで「いただきます〜♪」。ビールはもちろん、「麦波」のソーダ割ともよく合う！

お申し込み・お問い合わせはこちら

藤居醸造 ふじいじょうぞう ☎0974-37-2016 🌐 <https://www.taimei-fujii.co.jp/>

予約方法 電話 (電話受付は9時～17時)
住所 大分県豊後大野市千歳町新殿150-1 駐車場 10台
アクセス 三重町駅からタクシーで約10分
7月16日以降の開催予定 応相談

(キャンセルポリシー) キャンセルの場合は、3日前までにご連絡ください。2日前以降のご連絡や当日キャンセル、連絡なしの場合、キャンセル料100%となります。(その他) タクシー割引あり (詳しくはP19をチェック)

\ HPはこちら /



牟礼鶴酒造



すっきりとした味わいが持ち味の大分麦焼酎。なかでも、地元産の原料にこだわって仕込む牟礼鶴酒造の焼酎やリキュールはフルーティでまろやか。長くゆっくり楽しめると評判。若き5代目杜氏が新たに手がける長期熟成タイプも話題。

昨年好評だった内容に木工体験を加えたお楽しみ倍増プラン！



森 健太郎さん
純さん

PLAN

～大地の恩恵と歴史を体感～
かまど炊きごはん & 木工体験

開催日時 全日可能
(要問い合わせ)

- 催行人数/1日1組 (2名～最大6名)
- 所要時間/2時間
- 料金/1名1万円 (料金には竹楽保存会への募金が含まれています)
- ハンドルキーパー/1万円
- 子ども (小学生以下) /要相談
- 注意事項/ハンドルキーパーは利き酒チャレンジなし。
- 酒のプレゼントあり
- 予約バ切/7日前



1 ▲明治期に清酒蔵として創業し、磨き上げた技は焼酎づくりにも息づく



2 地元で栽培された大分県産新品種麦トヨノホシと地元に通く名水で仕込む



3 ▲蔵人が住み込みで酒造りをしてきた頃に使用していた釜戸を使ってごはん作り！



4 ▲地元米と焼酎づくりに欠かせない仕込み水を釜に入れてセットしたら、薪をくべてかまどに火入れ



6 ▲ご飯ができるまで木工体験。竹田の秋の風物詩「竹楽」で使用された竹を使った竹炭ペンダントor竹しゃもじから選べる



5 ▲おいしいご飯炊きの鉄則！“はじめチョロチョロなかパッパ。赤子泣いても蓋とるな”



お申し込み・お問い合わせはこちら

牟礼鶴酒造 むれづるしゅぞう ☎0974-72-0101 🌐 <http://6026.jp/>

予約方法 電話またはLINEにて (電話受付は9時～17時)

住所 大分県豊後大野市朝地町市万田570

駐車場 5台

アクセス 朝地駅からタクシーで約10分

7月16日以降の開催予定 応相談

〈キャンセルポリシー〉キャンセルの場合は、7日前までにご連絡ください。6日前以降のご連絡や当日キャンセル、連絡なしの場合、キャンセル料100%となります。

〈その他〉タクシー割引あり (詳しくはP19をチェック)



7 ▲4種の利き酒チャレンジ。焼酎づくりに“丁寧なづくり”が生かされ、どれもマイルドな味わい。麦の品種や減圧か常圧かの蒸留法の違いでまったく味わいが変わるからオモシロい！



8 ▲蔵に併設する築120年の古民家でお楽しみのランチタイム。炊きたてのかまど炊きごはん地元野菜たっぷりの料理が並ぶ



9 ▲3軒の農家だけが栽培する献上米「綿田米」2合のおみやげ付き





明治4(1871)年創業。地元農家で栽培したお米で仕込む伝統的な日本酒を手がける一方で、お酒が弱いという5代目が企画開発した低アルコール酒など新しい取り組みも。体験はお酒が強く料理上手な女将さん直伝の調味料づくり。

自家製麹が味の決め手。完成後は自宅で「育てる」楽しみも！



吉良 文紀さん 享子さん

PLAN

おみやげ付き！
麴の力を感じる
味噌 or 塩麴づくり体験

開催日時 期間中の毎週日曜
(6月2日、9日、16日、23日、30日、7月7日、14日)
※午後10時スタート・午後14時スタートの1日2回

- 催行人数/各回1組 ※人数は応相談
- 所要時間/80~90分 ●料金/1名5000円
- ハンドルキーパー/4500円
- 子ども(小学生以下)/4500円
- 注意事項/ハンドルキーパー、子どもは利き酒チャレンジなし。前日以降は納豆を食べないでお越しください ●予約が切/3日前

Start!

▲チャリングな5代目が、築100年を超える蔵を案内してくれる

▲麴室もどかせてもらえる。酒づくりの心臓部といえる空間で、通常は立ち入り厳禁！

味噌づくり体験はコチラ！

▲女将さんによる味噌づくり教室スタート。酒づくりに欠かせない米麹を使った味噌づくりはかつて酒蔵では当たり前だったとか



塩麴づくり体験はコチラ！

▲▶作った塩麴は2週間ほど置く。1日1回、水と愛情を注ぐことがおいしい塩麴になる秘訣！



▲万能調味料こと、塩麴づくりは超簡単！材料は米麹と塩だけ。手で混ぜ合わせたら瓶に入れ、発酵を促すぬるま湯を加えればOK

4

▲蒸してすりつぶした大豆に米麹、塩を混ぜたら、容器に入れる

5

▲ラベルを貼れば完成！自宅で3カ月ほど寝かせると食べられるようになる

6

▲5種の利き酒チャレンジ。5代目自慢のアルコール度数8度の純米酒「ゆすらもも」は、「ワインみたい！お肉料理にも合いそう」

7

▲おみやげは、「ゆすらもも」か米麹のみで作った「食べるあまざけ(しろorくる)」から、お好みをチョイス

4

▲▶作った塩麴は2週間ほど置く。1日1回、水と愛情を注ぐことがおいしい塩麴になる秘訣！

5

▲塩麴レシビとしてドレッシング作りもレクチャー。塩麴、酢、オイルを混ぜ合わせるだけ

▲完成した塩麴ドレッシングをキュウリにかけて食べる。「うーん、さっぱりおいしい♡」

お申し込み・お問い合わせはこちら

吉良酒造 さらしゆぞう ☎0974-42-2205 ✉ qchankirashuzo@yahoo.co.jp

予約方法 電話またはメール(電話受付は9時~17時)
※メールの場合は、希望日時、希望の体験、お名前、参加人数、ご連絡先の記載をお願いします。
住所 大分県豊後大野市緒方町下自在359 駐車場 10台
アクセス 緒方駅から徒歩約20分、タクシーで約5分
7月16日以降の開催予定 応相談

(キャンセルポリシー) キャンセルの場合は、3日前までにご連絡ください。2日前以降のご連絡や当日キャンセル、連絡なしの場合、キャンセル料100%となります。(その他) タクシー割引あり(詳しくはP19をチェック)



浜嶋酒造

清酒「鷹来屋」で知られる蔵元。完全手造り、槽しぼりと、実直な酒造りから生まれる本物の味。わいは真の酒好きを魅了する。自家栽培米とくじゅう連山からの伏流水で仕込む酒はどれもキレイがありながら米の旨みを感じる究極の食中酒。

このイベントだけの地元の天才料理人とのコラボです！



浜嶋 弘文さん
生美さん

PLAN

5種の「鷹来屋」×日本料理のペアリングを楽しむ口福体験

開催日時 期間中の毎週土・日曜
13時45分～15時30分頃

- 催行人数/2名～(最大4組8名)
- 所要時間/90～120分
- 料金/1名7000円
- ハンドルキーパー/5000円(ノンアルコールドリンク2杯付)
- 子ども(小学生以下)/設定なし
- 注意事項/過度な香水は避けること
- 予約バッチ/5日前

Start!



1 杜氏自らが蔵案内。明治22年創業の“昔ながら”と、衛生管理が徹底された“近代的”を備える



2 ▲ 醪(もろみ)を入れた酒袋を何層にも重ね、上から圧をかけて搾る、槽(ふな)しぼり。自然の圧で搾るため手間はかかるが、雑味がない酒ができる



3 ▲ 所有する自家栽培田の広さは13ha! 夏は酒米を育て、冬は酒を仕込む“自耕自醸”スタイル



4 6代目・浜嶋康弘さんが丁寧に説明してくれる

▶ ペアリング体験は、併設の「鷹来屋ガーデンさら」にて。発酵食の提供や味噌づくりなどのワークショップが行われる、お酒と発酵の情報発信基地



旬の料理5品と6代目厳選のお酒5種が楽しめる。取材時は、若竹煮×フレッシュなおりがらみで爽やかさを楽しんだり、マテ貝の酒蒸し×爛づけした生鮓づくりの特別純米酒でクリーミーさを倍増させたりと、驚きのペアリング体験!

※料理内容・品数は日替わり。料理内容に合わせてペアリングを実施。



6 ▲ 自家栽培米1合と升をセットにしたおみやげ付き。家紋入り米袋がかわいい♡



7 ▲ ペアリングで気に入った銘柄があれば、ショップで購入できる。運が良ければ限定品も

お申し込み・お問い合わせはこちら

浜嶋酒造 はしましゅぞう ☎0974-42-2216 🌐 <https://www.takakiya.co.jp/>

予約方法 電話(電話受付は9時～17時)
住所 大分県豊後大野市緒方町下自在381 駐車場 10台
アクセス 緒方駅から徒歩約20分、タクシーで約5分
7月16日以降の開催予定 未定

HPはこちら/



(キャンセルポリシー) キャンセルの場合は、5日前までにご連絡ください。4日前以降のご連絡や当日キャンセル、連絡なしの場合、キャンセル料100%となります。(その他) タクシー割引あり(詳しくはP19をチェック)

TAKETA

萱島酒類



城下町風情が残る竹田の中心部に位置する焼酎蔵。清酒「西の関」で名高い国東の「萱島酒造」の流れを組むだけに大分では珍しい米麴仕込みの麦焼酎を手がける。意外にも一般的な麦麴仕込みより麦の味わいが引き立つのが特徴。

2種のお酒とキホンが学べるお酒の教科書、ダブルのみやげ付き



小野常雄さん

PLAN

蔵見学と世界にひとつだけのオリジナルラベルづくり体験

開催日時 期間中の毎週土曜、祝日
(6月1日、8日、22日、29日、7月6日、13日、15日の全7日間)
※9時～、10時～、11時～、12時～、13時～、14時～、15時～、16時～の1日8回

- 催行人数/1組最大4名 ●所要時間/1時間
- 料金/1名2000円 ●ハンドルキーパー/2000円
- 子ども(小学生以下)/2000円
- 注意事項/ハンドルキーパー、子どもは利き酒チャレンジの代わりにコーヒー ●予約必切/前日

Start!



▲まずは、焼酎ボトルのオリジナルラベルをデザイン。台紙、使用する画像、入れる文字を決める。画像はスマホから送信



2

▶ラベルが完成するまで蔵見学。工程を追って説明してくれるのでわかりやすい

杜氏の安藤さんが案内します。



3

◀代表銘柄「豊後清明」をはじめ、全5種の利き酒チャレンジ。減圧と常圧の醸造法や熟成が否かなどで、香りも味もガラッと変わる



6

▶遂に完成!世界にひとつだけのオリジナルデザインの焼酎



5



▲シール仕立てのラベルを瓶に丁寧に貼っていく。最後まで気を抜かず、そ〜っと!



▲蔵見学や利き酒を楽しんでいる間にラベルが完成。焼酎は、900mlの麦焼酎「豊後清明」か、720mlの米焼酎「萱島 米三郎」から選べる

8



▲おみやげは2つ。お酒全般にまつわる知識がぎゅっと詰まった「お酒の教科書」と焼酎。オリジナルラベルで選んだ銘柄とは別の焼酎がもらえる



Fin!



▲竹田らしく姫だるまがあちこちに鎮座する店内で、ショッピングを楽しむもよし

お申し込み・お問い合わせはこちら

萱島酒類 かやしましゅるい ☎0974-63-3816 🌐 <https://bungoseimei.com/>

予約方法 電話(電話受付は9時~16時)
住所 大分県竹田市大字竹田町398 駐車場 3台
アクセス 豊後竹田駅から徒歩約10分
7月16日以降の開催予定 応相談

(キャンセルポリシー) 当日キャンセル、連絡なし100%

\ HPIはこちら /



標高850mの久住高原に広がるワイナリー。久住高原育ちのぶどうで醸すワインは、さまざまなコンクールで賞に輝く実力派。ワインを料理とともに堪能するペアリングと、おいしいワインの秘密に迫る畑ツアー、2つの体験をご用意。

日本
コンクール
受賞ワインを
お楽しみ
ください！



土持浩嗣さん

PLAN A

コース料理 (6品) と
ワイン (6種) の
ペアリング **土曜日**

開催日時 6月1日、8日、22日、29日、
7月6日 18時30分～

- 催行人数/3名～最大20名
- 所要時間/2時間 ●料金/1名1万1000円
- ハンドルキーパー/8000円
- 子ども(小学生以下)/設定なし
- 注意事項/ハンドルキーパーは久住ワイナリーオリジナルノンアルコールドリンク5種ペアリング
- 予約バ切/3日前



1 ▶ペアリングの会場は、ワイナリーに併設する「レストラン石窯工房」。石窯ピザなどカジュアル料理が揃うランチとは一変！夜はワインがすすむイタリアンが楽しめる大人な空間に



2 ▶自社の畑でとれた高原野菜をはじめ、地元食材をふんだんに使用した全6品。そのおいしさを引き立てるワイン6種は、日本コンクール受賞作品を中心としたラインナップ。久住で生まれたワインをお供に久住食材たっぷりのイタリアンを楽しむ、ここでしか味わえない贅沢な時間！
※料理内容は異なる場合があります



▶個性が異なるワインをあれこれ楽しめる貴重なひと時！



3 \ Fin /

◀ワインが加わることで料理の味わいがガラリと変わる、ペアリングの妙を堪能する口福の2時間。意外なおいしい発見もイロイロ！

PLAN B

広大な自然を感じる
ぶどう畑ガイドツアー &
6種のテイスティング **土曜日**

開催日時 6月1日、8日、22日、29日、7
月6日 15時30分～

- 催行人数/3名～最大20名
- 所要時間/1時間30分 ●料金/1名3500円
- ハンドルキーパー/無料
- 子ども(小学生以下)/無料
- 注意事項/ハンドルキーパーはノンアルコールスパークリング+焼き菓子、子どもはぶどうジュース+焼き菓子を提供 ●予約バ切/前日



3 ▶約30分の畑ガイドツアーのシメは記念撮影タイム。夏は一面グリーンの世界と化する畑を背景にフォトジェニックな一枚を



4 ▶レストランに移動してテイスティングタイム。日本コンクール受賞作品を中心に全6種。超レアな非売品まで！



\ Fin /



5 ▶お気に入りワインを見つけたら、併設するショップでお買物。ここでしか手に入らないレアなワインも多い

お申し込み・お問い合わせはこちら

久住ワイナリー くじゅうワイナリー ☎0974-76-1002 ✉ information@kuju-winery.co.jp

予約方法 電話またはメールにて(電話受付は10時～17時)

※メールの場合は、希望日時、希望の体験、お名前、参加人数(ハンドルキーパー、子ども人数含む)、ご連絡先の記事をお願いします。

住所 大分県竹田市久住町大字久住字平木3990-1 駐車場 70台

アクセス 豊後竹田駅からタクシーで約20分

7月16日以降の開催予定 応相談

◀キャンセルポリシー▶当日キャンセル、連絡なし100% ※プランAの場合、3日前までにご連絡ください。前日以降のご連絡の場合、キャンセル料100%となります。

\ HPはこちら /



TAKETA

くじゅう水泉郷 地ビール村

標高800m、久住高原に佇むブルワリー。余計なモノは一切入れず、くじゅう連山の伏流水とドイツ産麦芽を使った本場ドイツビールを醸造。今回のプランは、大分一といわれる絶景の中で、出来たてビールを堪能できる極上体験。

1日1組限定！
食材持ち込みも、
そのまま
キャンプ泊も
OK！



清水義巨さん

PLAN

高原絶景を眺めながら ビールの魅力を熱く語る♪キャンプ体験

開催日時 期間中の火曜を除く全日 15時～

- 催行人数 / 1日1組限定 (2名～最大6名) ● 所要時間 / 2時間
- 料金 / 1名1万円 ※3名以上の場合は1名7000円 ● ハンドルキーパー / 設定なし
- 子ども (小学生以下) / 5000円 ● 注意事項 / テントなどキャンプ用品は要持参 (焚き台は貸出あり、薪とセットで1500円) ● 予約バ切 / 5日前



1 \ Start! /

▲ 巨大なタンクが並ぶ醸造所を見学。加熱や濾過をせず、酵母を生かす特許技術も教えてもらえる！



2 ▲ 酵母樽の蓋を開けると、フルーティな香りが漂い、ぶくぶくと酵母が生きている様子が見える



3 ▲ 飲み比べできるビールは4種。軽やかなヴァイツェン、コクのブラウンエール、黒ビールのスタウト、地元玄米を使った玄米ビール



5 ▲ 飲み比べをしてお好みのビールを1種チョイスしたら、それが本日の絶景キャンプのお供に



4 ▲ ドイツ産の大麦など、手でふれ、香りを嗅いで、実際の原料を間近にできる貴重な機会



見渡す限り青と緑の世界！阿蘇五岳の姿も

◀ 目の前に広がる絶景草原に持参したテントを張ったらキャンプ開始！

注ぎ方のレクチャーも。1度注ぎならスッキリ、2・3度注ぎならまるやかになる



◀ ▲ 先に選んだビールが入った1.5ℓのサーバーが登場。ジョッキで4～5杯分ほど。ちなみに2000円で追加オーダー可 (銘柄変更OK)



\ Fin / 8

▶ 自分たち以外誰もいない絶景草原でカンパ～イ！焚き火を眺めながらスタッフとビール談義するのもいい



お申し込み・お問い合わせはこちら

くじゅう水泉郷地ビール村 くじゅうせいせんきょうじびーむら

☎0974-76-2511 🌐 <https://910beer.stores.jp/>

予約方法 電話 (電話受付は11時～17時)

住所 大分県竹田市久住町白丹7575-1 駐車場 5台

アクセス 豊後竹田駅からタクシーで約25分

7月16日以降の開催予定 未定

(キャンセルポリシー) キャンセルの場合は、5日前までにご連絡ください。4日前以降のご連絡や当日キャンセル、連絡なしの場合、キャンセル料100%となります。

\ HPはこちら /



豊後大野 エリア MAP

広域MAP



道の駅 あさじ

かぼす、豊後牛、しいたけの3大名物を使ったオリジナル商品が充実。レストランでは牛丼やステーキなど豊後牛がお手頃価格で味わえる



用作公園

岡藩家老の中川平右衛門長伸が藩主から賜った別邸地。現在は公園として整備され、秋は紅葉名所として賑わうが新緑シーズンも美しい

普光寺磨崖仏

普光寺にある高さ11.3mもの不動明王像の磨崖仏。「紫陽花寺」との異名をもつ普光寺の境内を彩るアジサイの見頃は6月中旬



原尻の滝

「東洋のナイアガラ」と称され大分を代表する名滝。幅120m、高さ20mを誇る。吊り橋「滝見橋」からの眺めが圧巻

道の駅 原尻の滝

名滝・原尻の滝が目の前というロケーション。レストランではとり天やだんご汁、椎茸料理、おいしい和牛など、大分名物が豊富に揃う

道の駅 きよかわ

巨大な神楽のモニュメントが目をひく。6月下旬になると店頭には並ぶ幻の桃、クリーンピーチは一般的な桃と比べて糖度が高い！行列覚悟でぜひ！



道の駅 おおの

地元でとれた新鮮な農産物が並ぶ。人気は飼育農家が多いエリアならではのレストランでは大分ブランド「豊のしゃも」を使用した親子丼がおすすめ



道の駅 みえ

「江戸の景」と称される景観が一望できる高台に位置。一年を通して特産品であるさつまいもが並ぶ。いもけんぴやシェイクも評判



沈墮の滝

室町時代の水墨画家・雪舟が描いたことでも知られる滝。隣接する明治時代に建てられた石造りの沈墮発電所跡も、フォトジェニックな異空間

豊後大野市の周遊に便利！

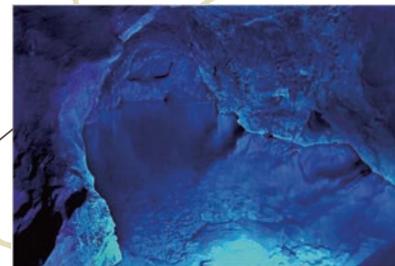
里の旅タクシー

利用の1週間前までに事前予約を行えば、通常料金の半額で利用できる便利でお得な時間貸切型タクシー。

料金例 / 普通車1台2時間の場合
7000円 (通常1万4000円)

◆予約・お問い合わせは「ぶんご大野の旅公社」

☎0974-27-4215 (受付時間9時～17時)



稲積水中鍾乳洞

水中に鍾乳石が見られる、世界的にも珍しい鍾乳洞。鍾乳洞内の水中を水風呂として利用する唯一無二のサウナも話題

豊後大野エリアの
観光情報はこちら



TAKETA AREA

竹田 エリア MAP

広域MAP



くじゅう花公園

標高850mの久住高原にある花畑。くじゅう連山、阿蘇五岳の名山が見守るなか四季折々の花が咲き誇る。夏の主役はラベンダーとひまわり



久住高原 童心回歸農場

くじゅう連山の麓に広がる遊び場。巨大なブランコやターザンロープ、ツリーハウスなどが点在。石窯ピザなどが味わえる農場サロンも



黄牛の滝 ◎あめうしのたき

CMのロケ地として一躍脚光を浴びた落差約25mの豪快な滝。駐車場から滝までは歩いて約10分。階段や河原を歩くので動きやすい靴で



道の駅 すごう

メロン超えの糖度を誇る九州有数のスイートコーン産地。特産品のスイートコーン、トマト、高原野菜を販売。ソフトクリームやスープの素など加工品も大人気

B 久住ワイナリー

C くじゅう水泉郷地ビール村

クアパーク長湯

炭酸×運動で健康を目指す温浴施設。水着で利用するバーデゾーンには片道50mの歩行浴、川沿い露天風呂を備える



道の駅 ながゆ温泉

「日本一の炭酸水」で知られる長湯温泉にある道の駅。野菜や加工品、おみやげが並ぶ直売所、観光案内所、市営温泉「御前湯」からなる



御前湯

男女日替わり浴場、貸切風呂ともに芹川沿い。湯温が高いため泡付きはないが、源泉100%の湯は炭酸ガスを豊富に含み、血流促進効果が高い

道の駅 竹田

名水育ちの野菜や米など、地元農家が持ち込む新鮮な特産品が並ぶ直売所。夏はトマトやキャベツ、スイートコーン、プラムなどが旬



国指定史跡 岡城跡

日本百名城の一つ。断崖絶壁に築城され、難攻不落の城として知られる。現在は石垣が残るのみだが、くじゅう連山、阿蘇、祖母・傾山系を一望できる大パノラマは圧巻

竹田エリアの
観光情報は
こちら





K U R A

K U R A

K U R A

M A T S U R I

2 0 2 4

