

平成30年12月28日
北部農林業地域振興協議会

取次：京都市産業観光局北部農業振興センター

電話：493-6660

左京区久多地域で「どぶろく」の製造が始まりました！

京都市では、農家民宿の新たな魅力を創造するため、構造改革特別区域制度を活用した「どぶろく」の製造・提供に取り組み、地域への誘客、活性化に取り組んでいます。

この度、左京区久多地域の農家民宿開設者（奥出一順氏）が、（地独）京都市産業技術研究所の技術指導の下、「どぶろく」の製造と提供を始められましたので、お知らせします。

奥出さんが、原料となる米の生産をはじめとして、仕込み、温度管理、瓶詰めなど、すべての工程を自身で行い、宿泊者へ提供されています。

今秋に収穫された新米を使い、丁寧に造られた「どぶろく」を味わいに、ぜひ一度、久多地域へお越しください！

1 「どぶろく」の商品概要

商品名：くたびより久多日和

形状：720ml 瓶入り

価格：2,300円/瓶（税抜き）

2 どぶろく「久多日和」の提供・販売場所

①農家民宿「蕎麦打ち おくで」

（左京区久多中の町111番地）

②リバーサイドカフェ

（左京区高野蓼原町25番地）

毎週火曜日 午後6時～午後9時



大晦日（12月31日 午後8時から）には、リバーサイドカフェにて、どぶろくと年越しそばを提供します！

3 提供・販売についてのお問い合わせ先

農家民宿「蕎麦打ち おくで」 電話075-748-2024

◎「どぶろく」について

酒税法第3条第19号に定められている「その他の醸造酒」のうち、米（自ら生産したもの又はこれに準ずるものとして財務省令で定めるものに限る）、米こうじ及び水を原料として発酵させたもので、こさないものをいいます。

どぶろく製造は、すべての工程を手作業で行い、一度に仕込める量が少ないため、提供・販売に時間がかかる場合があります。あらかじめ御了承ください。