



## ① エントランス

1909(明治42)年建造の酒蔵を活用した当館。米の洗いの板石による土間、米松の梁による小屋組み天井など、昔ながらの酒蔵の風情が見どころです。



## ③ 中庭

当館と内蔵酒造場、職人の宿舎に囲まれた、広いスペースの中庭。かつては発酵用の酒桶をこの庭にずらりと並べ、天日で干して乾燥させていました。



## ⑤ 展示室 I 用具類

木桶、酒樽、櫛など、「京都市有形民俗文化財」指定の酒造用具類を工程ごとに展示。往時の職人たちの手技を偲び、酒造りの伝統文化を感じる場となっています。



## ⑦ 内庭の庭園

中央に築山を配した庭園。六角形の屋根を持つ東屋へと敷石が続いています。ご見学の合間に、東屋のベンチで休憩いただけます。



## ⑨ 売店

当館限定の日本酒のほか、奈良漬、酒まんじゅう、酒粕(季節限定)、オリジナルグッズなどを取り揃えており、気軽に飲みやげ品をお選びいただけます。



## ② 井戸

自然豊かな桃山丘陵の地下奥深くに涵養された伏流水を汲み上げる井戸。きれいで鉄分が少なく酒造りに適した水を、「酒香房」での醸造に用いています。



## ④ 月桂冠酒香房 オプション見学

1906(明治39)年建造の酒蔵内に設けたミニプラント。昔ながらの蔵内で、モロミが発酵する様子をガラス越しに見学いただけます(要予約)。



## ⑥ 展示室 II 史料類

江戸期の酒器、明治・大正期の商品や広告物など歴史を物語る貴重な史料の数々を展示。月桂冠創業からの歩みを振り返ることができます。



## ⑧ きき酒処

ご見学の最後には、ロビーで「レトロボトル吟醸酒」「玉の泉大吟醸」「ブラムワイン」の3アイテムを試飲いただけます。

