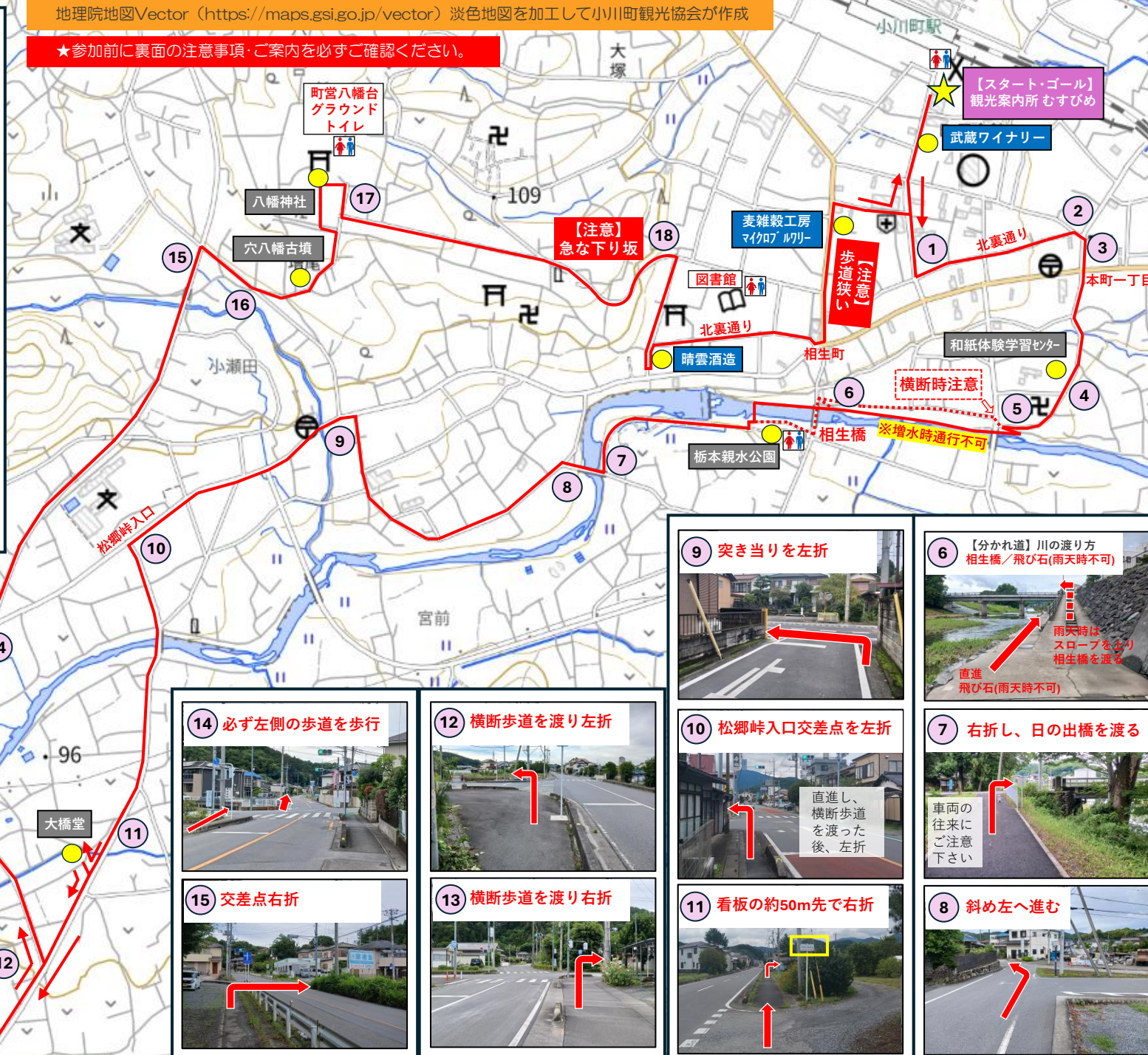
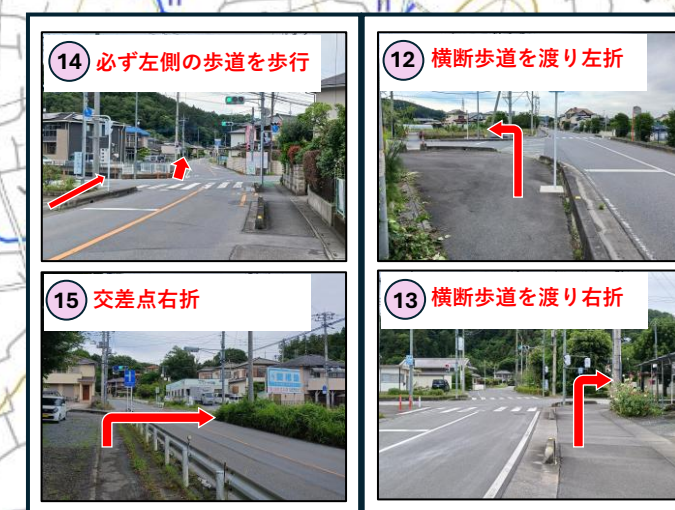


全行程 約8.3km 約3時間40分(見学時間含む) 緊急連絡先: 小川町駅前観光案内所「むすびめ」0493-74-1515 (9:00~17:00)

地理院地図Vector (<https://maps.gsi.go.jp/vector>) 淡色地図を加工して小川町観光協会が作成

★参加前に裏面の注意事項・ご案内を必ずご確認ください。





晴雲酒造株式会社 1902年創業
直売店営業時間／9:00～17:00
酒蔵レストラン 併設 直売店あり
資料蔵見学可無料

使用する原料米を積極的に埼玉県産米を買い付け。その多くが地元周辺地域で収穫されたお米です。それらのお米は昔ながらの自社精米し、伝統的製法で杜氏が手間暇を惜しまず丹念に醸した酒造りを続けています。併設のレストラン「自然処 玉井屋」では、有機農業の地元野菜を使ったお料理を提供しています。



合同会社麦雑穀工房 2004年創業
タブルーム併設 直売店あり
営業時間／水・木・金 15:30～18:30
土・日・祝 11:00～18:30

有機の里として知られる小川町にある麦雑穀工房マイクロブルワリー。自家栽培や、地元有機農家の原料から作り出されるクラフトビールの数々をお楽しみいただけます。

1番人気の雑穀ヴァイツェンは、自家栽培した小麦やアワを使用し、穀物の風味を引き出した味わいが特徴です。

酒どころ 小川町 スポット紹介



松岡醸造株式会社 1851年創業
直売店営業時間／9:30～17:00
酒蔵レストラン 併設 直売店あり
酒蔵見学可／無料・事前申込

全国新酒鑑評会にて埼玉県内最多8年連続金賞記録をもつ酒蔵。使用している仕込み水は、地下130mから汲み上げています。硬水でありながらも、カルシウムを多く含んだこの特異な地下水と杜氏の卓越した技術で伝統を継承してきました。併設のレストラン「松風庵」では、麹や酒粕を使った酒蔵ならではの料理を提供しています。



武蔵ワイナリー株式会社 2011年創業
直売店あり 営業時間／10:00～17:00
見学可／事前申込・4名様～

2019年4月に「武蔵ワイナリー醸造所・販売所」OPEN！。有機の里としても知られる小川町で完全無農薬のブドウを栽培、天然酵母・無添加で醸した安心安全なワインを作っています。販売所ではワイン・日本酒の有料試飲のほか、ブドウをつかったジェラートもお楽しみいただけます。駅前店でも土・日は試飲、ジェラートは食べられます。

参加における注意事項

★必ずお読みください★

当ハイキングは、ご参加の皆様の健康増進を目的に実施しております。心臓疾患や持病疾病、ケガ、事故などの一切の責任は主催者は負いかねます。ご参加の皆様におかれましては、**自己の責任**において健康管理に十分注意していただき、体の不良や異常を感じたときは無理をなされないようお願いいたします。

【ハイキングコースにおける注意事項】

- ・コース上は案内用の矢張りはありません。よく地図をご覧ください。
- ・コースは交通量の多い場所があります。必ず歩道をお歩きください。また歩道がないところは自動車などに十分注意してお進みください。
- ・コース各所に横断歩道があります。渡る際は信号をお守りください。また信号機のない横断歩道では左右の安全をよく確認し、自動車などに十分注意して渡ってください。

【マナーを守ってお楽しみください】

- ・ゴミなどのポイ捨てはおやめください。
- ・横に広がって歩くなど、交通ルールに反する行為は事故やトラブルの原因となります。
- ・コース周辺の居住者・施設・店舗の方に配慮し、迷惑になるような行動は慎みましよう。
- ・歩行中の禁煙をお願いいたします。休憩中でも周囲も方々の迷惑にならないよう、吸い殻は必ずお持ち帰りください。
- ・指定された場所以外のトイレは、許可なく使用しないでください。
- ・他の歩行者や自動車などの通行の妨げとならないようお願いいたします。
- ・自然保護のため、動植物や岩石を採ることはご遠慮ください。

【感染症対策について】

参加される皆様におかれましては、各自で状況に応じた自主的な感染症予防対策を心掛け、体調管理には十分ご留意いただきますようお願いいたします。また、主催者や立ち寄り先などで定める感染防止策にご協力ください。



主催・企画／小川町観光協会・東日本旅客鉄道（株）熊谷事業本部

【当日のお問合せ・緊急連絡先】小川町観光案内所むすびめ
TEL.0493-74-1515 電話対応時間 9:00～15:00