



# さけかすさんぽ スタンプラリー特典

選べる2つの特典！！ **2つの特典は  
早い者勝ち！**

 さけかすさんぽ  
オリジナルお猪口

 さけかすさんぽ  
オリジナル手ぬぐい

※特典は数に限りがございます。

※2つの特典が上限に達した場合、  
ニャンロクゴ手形とステッカーを差し上げます。



表面

裏面

## 「さけかすさんぽ」の楽しみかた

～冬は、高森でさけかす巡り～

阿蘇・高森町の地酒「れいざん」のしぼりたての酒粕を使って、高森町の**13の**  
**店舗**がイベントのために**オリジナル酒粕商品**を開発し、販売します。

裏面のマップを見ながら、ヘルシーな酒粕のあらたな魅力に出会いましょう！

期間中は“素敵なプレゼント”が当たる**スタンプラリー**を開催します。

お好きな店舗の商品を買ってスタンプを集めたら、**高森町観光交流センター**にお  
越してください。

いたずら好きの雪うさぎたちが、  
柵の外に逃げだしてしまいました。  
町なかには逃げた雪うさぎたちを、  
捕まえてきていただけませんか？

◀店舗で対象商品を購入して  
スタンプを集めましょう。  
2つ集めて「高森町観光  
交流センター」で終了印を  
押してもらえると、素敵な景  
品がもらえます。

詳しくは  
特典ページを  
ご覧ください

## 高森町の銘酒「れいざん」

宝暦12年(1762年)創業。現存する熊本県内の酒蔵の中で一番古い歴史を持つ山村  
酒造。カルデラ内に唯一の酒蔵で、南阿蘇外輪山系の清冽な伏流水と極寒の冬という  
極上の環境の中、阿蘇の水・米・人にこだわって「阿蘇の酒れいざん」を、260年に  
わたり醸し育み続けています。



**山村酒造**  
営業時間 9:00～17:00  
定休日 不定休

Tel:0967-62-0001

## 酒粕(さけかす)って??

日本酒を作る過程で出る、搾りカスのこと。採れたての酒粕には、酵母に  
含まれていた**豊富な栄養分**(タンパク質・食物繊維・ビタミンBなど)が  
多く残り、**糖尿病、高血圧予防に効果がある**と見られています。また、ス  
キンケアにも効果があり、**美白作用**や**抗酸化作用**があるとされています。



# さけかす さんぽ 10th anniversary

～冬は高森でさけかす巡り～  
2022.2/5～3/15

