

課程簡介

課程名稱：百年酒廠歷酒彌新

授課對象：成年民眾

授課時數：2.5小時

授課季節：全年

課程簡介：

說明與體驗酒廠歷史文化：

- (1) 簡介酒之起源、酒廠歷史，以及環境變遷。
- (2) 帶領學員實際參觀酒廠展覽室。
- (3) 學員體驗傳統製酒方式與過程，建立對歷史文化之瞭解。



展館內豐富的展品，不僅是從公賣局至今的酒品演進，也是近代台灣文化與經濟的縮影，讓您由此走入酒的時光隧道。

課程名稱：酒粕資源再利用

授課對象：成年民眾

授課時數：1.5小時

授課季節：全年

課程簡介：

說明與體驗資源再利用

- (1) 以往製程中會產生之廢料，包括酒粕或中藥渣，造成環境污染與成本增加。
- (2) 酒粕經處理後可做堆肥，也可利用酒粕或中藥渣，經過萃取方式，取其無殘渣精華液，製成手工皂，創造綠色經濟。
- (3) 學員體驗手工皂製作過程，建立資源再利用及維護關懷環境的態度。



蒸餾後的酒液存放於陶甕之中，讓時間慢慢培育出獨特的風味。

地址 | 嘉義縣民雄鄉福樂村中山路三號

聯絡電話 | 05-2215721#566

開放時間 | 全年：8:30~17:00
課程：周一~周五

課程參與 | 提前預約

周邊服務 | 停車場



酒銀行的獨特包裝及環境，每一滴珍稀佳釀都在其中熟成，酒不只是飲料，讓您喝得出風土民情，品得出人文善萃。

交通資訊

地理位置



嘉義酒廠位於民雄工業區

嘉義酒廠交通示意圖

