日本酒 米宗を楽しむ会

開催日時詳細

8月29日(金)

青木酒造『米宗』の蔵人の方の秘話を聞きながら、
おいしいお食事がお楽しみいただける会です。

時間　19:00〜(受付18:45)

会場　ひとはし
TEL 052-485-8258
愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17−34

会費　5,000円(食事、飲み物付)

参加人数　30名(定員になり次第受付終了)

山廃仕込の酒造り

昭和三四年に伊勢湾台風で蔵が海水につかり、ゼロからやり直さなければならなかった時、当時三増酒がほとんどでしたが、「味のあるいい酒を造ろう」として、大昔からの伝統と技術である山廃仕込に取り組み始めました。最初はあまりにも酒質が違っていて受け入れられませんでしたが徐々にファンができ、当社のメイン商品である特別本醸造に到っております。

木曽川の伏流水

愛西市西保町にある水源はわき水です。のぞけば見えるほどの浅い所から出ています。このあたりは昔海であって少し掘れば砂地です。五〇間掘っても塩辛い水が多いのですが、我社は木曽御岳の雪溶け水から何十年と経った後の恵みを頂いております。

出品酒は米宗にちなんだ
日本酒がメインです
下記リストより一部を出品予定です。

- 山廃特別純米 常温古酒
- 山田錦 山廃 特別純米
- 美山錦 山廃 純米吟醸
- 美山錦 純米吟醸
- 山廃純米にごり酒
- 若水 純米
- 特別本醸造 金
- 本醸造 銀
- 濃醇旨口 白
- 蔵出し原酒
- 吟醸生貯
- 本醸造生貯



会場



ひとはし
NAGOYA MEIEKI 3CHO-ME KITCHEN HITOHASHI
TEL 052-485-8258
FAX 052-563-8258
〒450−0002
愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17−34
営業時間 17:00〜0:00