日本酒を愉しむ会

2016.vol.1

～岐阜と新潟の酒蔵を招いて～

蔵元の杜氏さんが語る日本酒の物語や秘話を聞きながら
おいしいお食事がお愉しみいただける会です。





日時	4月3日(日) 17:00～（受付16:30）
会場	ひとはし NAGOYA MEIEKI 3CHO-ME KITCHEN HI TO HA SHI
会費	6,000円税込（食事、飲み物付）
参加人数	40名（定員になり次第受付終了）



飲み干すほどに咲き誇る五弁の花

期待値、無限大。
呑む人が癒されて思わず笑顔になってしまうような酒をコンセプトに若き酒向杜氏を中心に情熱と人の和で醸される新進気鋭の日本酒です。



御代桜醸造株式会社
岐阜県美濃加茂市太田本町三-二-九
〇五七四-二五-三四二八

酒造好適米〈一本〆〉へのこだわり

高千代は全国では珍しい「一本〆」というこだわりの酒造好適米を使用し、吟醸造りに向いた米の特性を活かし手作業による水分管理を最優先させた仕込みを行なっています。
大量生産の造りとは真逆ですが「美味い酒」を造りたい一心でこの厳しい造りにふみきった酒蔵さんです。



高千代酒造株式会社
新潟県南魚沼市長崎三二八番地一
〇二五-七八二-〇五〇七



出品酒リスト一例

上記リストは一例であり変更する可能性がありまのでご了承ください。

◎FAXでも受け付けております。下記必要事項を記入の上、恐れ入りますが3月31日までにご返信下さい。

お名前　　様

ご連絡先　　参加人数　　名様

返信 FAX 052-563-8258 担当／武藤

ひとはし
NAGOYA MEIEKI 3CHO-ME KITCHEN HI TO HA SHI

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

