

『酔うための酒でなく 味わうための酒』

この言葉を清酒造りのモットーに、飲むほどに
良さがわかるまろやかで旨みがあり、しかも後味の
すっきりとした酒造りを目指しております。
丁寧な酒造りに加え、最高の状態でお酒を蔵出ししたい
という思いから、酒の力を最大限に引き出す細やかな
熟成管理を心がけ、滋賀県西部、南部を中心に滋賀県
下一円で愛される日本酒を目指し造り続けています。

開催日

6月29日(水)

滋賀県の地酒、萩乃露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) 18:30～

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 6,000円(食事、飲み物付)

参加人数 30名 (定員になり次第受付終了)

日本酒萩乃露を 楽しむ会

はぎのつゆ

出品酒は萩乃露にちなんだ
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。

吟醸 ひやおろし

純米 ひやおろし

純米 まごころ

純米吟醸 渡舟 生原酒

純米吟醸 山田錦 生原酒

純米吟醸 生原酒 福を呼ぶ新酒

純米吟醸 里山

純米吟醸 里山 完熟無ろ過原酒

純米吟醸 里山 生原酒

山廃仕込 特別純米 芳弥

山廃仕込 大辛口

大吟醸 至福

大吟醸

純米大吟醸 悠遠

吟醸純米

上撰

佳撰

黄金酒

活性にこり酒

荒走り

辛吟醸

福井弥平商品

滋賀県高島市勝野1387-1

黄金酒



荒走り



至福



渡舟



萩乃露



活性にこり酒



比良山で磨かれた清冽な仕込み水と、
自然豊かな近江の大地で育った
米を中心に使用しています。

当蔵は「畑の棚田」保全の必要性を切に感じ、
当地産米を酒造米として使用しています。

ひとはし

NAGOYA MEIKI 3CHO-ME KITCHEN HITO H A S H I

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

