

山廃仕込み

日本酒

こめそう

米宗を愉しむ会

蔵元^{とうじ}の杜氏^{やまはい}さんが語る山廃仕込の
酒作り秘話に耳を傾けながら
「米宗^{こめそう}」のお酒に合わせた
お料理をご一緒にお愉しみください



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/山廃純米にがり酒
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/醸造生貯



上記リストは一例であり変更する可能性がありますのでご了承下さい。

創業210年
愛知の酒蔵 青木酒造

昭和34年の伊勢湾台風で蔵が海水につかり、それを機に愛知県下でとても早い段階から「山廃仕込み」に着目して取り組まれました。最初は酒質の違いにより受け入れられませんでした、徐々にファンが増え、現代に認められる『しっかりした酒質』と『旨い酒』を造る素晴らしいセンスの蔵元さんです。



愛知県愛西市本部田町本西60番地
青木酒造株式会社



2016年 8月8日 月

時間 19:30～ (受付) 19:00～

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)

お問合せ



TEL 0565-34-5530

住所 〒471-0025 愛知県豊田市西町5丁目2-1

名鉄豊田市駅より徒歩3分 駐車場3時間無料フリーパーキング有

会場 おかととき

