

平成二十五年正月
新年・新成人・新酒

播州 しゅんしゅ

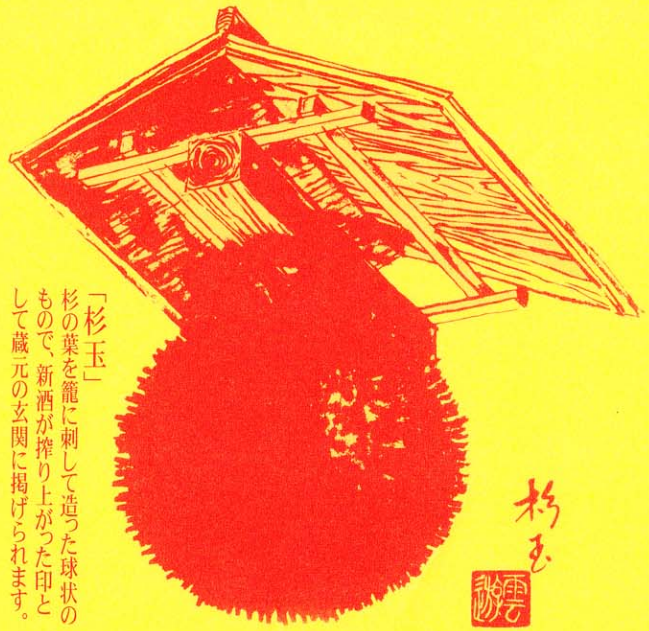
旬酒蔵出し

播州の酒蔵では今、仕込の真っ最中です。醪の香りが蔵いっばいに漂っています。日本一の酒造好適米播州産「山田錦」を使い、それぞれの蔵が思いを込めて醸した自慢の酒がこの会に向け搾り上がります。その酒を「播州・旬酒(ばんしゅう・しゅんしゅ)」と名付け蔵出し致します。蔵ごとに味は異なりますが、すべて「播州・旬酒」です。その願いは一つ、良い酒を地元の方に味わって頂きたいこと、特に新しく成人された方々に、本当の日本酒の味を知って頂きたい、日本酒に親しんで頂きたい、こんな思いでこの会を開催致します。言うなれば日本酒的、バンシニュー・ヌーボー……ぜひ、ご参加下さい。

日時／平成二十五年一月十五日(火)・午後五時～八時
会場／じばさんびる・9階(JR姫路駅南口 姫路市南駅前町123)
会費／一般三千円(お酒・肴三品付き)、学生の方五百円(証明必要)
参加資格／満二十歳の方無料(証明必要)

参加蔵／茨木酒造(来楽)明石市魚住、
奥藤商事(忠臣蔵)赤穂市坂越、山陽盃酒造(播州一献)宍粟市山崎、
壺坂酒造(雪彦山)姫路市夢前、田中酒造場(白鷺の城)姫路市広畑、
灘菊酒造(灘菊)姫路市手柄、本田商店(龍力)姫路市網干、
ヤエガキ酒造(八重垣)姫路市林田

主催／姫路酒造組合、
後援／姫路市観光交流推進室、姫路小売酒販組合、みのり農業協同組合、
兵庫みらい農業協同組合、兵庫西農業協同組合



「杉玉」
杉の葉を籠に刺して造った球状のもので、新酒が搾り上がった印として蔵元の玄関に掲げられます。



旬酒道場開催
日本酒はどんな酒？
播州の酒、その旨さ、凄さ
酒の上手な飲み方、楽しみ方
日本酒についてわかりやすくお話しします。
特に新成人や若い方にとって日本酒とは
どんな物かを理解していただけるような
講座にします。ぜひ、ご参加下さい。

●手荷物やコートをお預かりする場所がありません。各自で管理をお願い致します。

■お酒を飲む会です。お車でのご参加はお断り致します。公共交通機関をご利用下さい。

参加者の中から30名の方に720mlの「播州旬酒」があたる。後日賞品の発送をもって発表にかえさせて頂きます。銘柄の指定は出来ません。

- 当日蔵出しされた「播州旬酒」については、最寄りの酒販店か蔵元までお問い合わせ下さい。
- お馴染みの料飲店でも「播州・旬酒」と注文してください。みなさんでこの会を盛り上げてください。