

名水が育む「山梨の日本酒・本格焼酎」で乾杯!

山梨なるほど情報

発行：山梨県広聴広報課 ☎055-223-1339

山梨の
日本酒
+ 本格焼酎
で乾杯

開催日 **10月5日(金)**

開催場所 山梨県防災新館1階 オープンスクエア
(甲府市丸の内1-6-1)



四方を山に囲まれた山梨。その大自然の中で育まれた名水で醸した「山梨の日本酒・本格焼酎」は、国内外に誇るブランドです。

今回のイベントでは、この時期にしか味わうことのできない日本酒「秋あがり」「ひやおろし」をはじめ、県内の14酒蔵で丹精込めて造った自慢の日本酒・本格焼酎が勢ぞろい。この機会にお好みの銘柄を見つけてみませんか。



天に選ばれし
名水の地。
山梨。

第1部 セミナー「山梨の日本酒・本格焼酎と食」

良質な山梨の水が生み出す日本酒・本格焼酎の特徴や、その水で育った米、野菜、畜産物などの特産品との相性、そして魅力をお伝えします。

- ▼講師：料理研究家・野菜ソムリエ 玉川 真奈美氏
- ▼会場：山梨県防災新館 山梨県生涯学習推進センター交流室
- ▼時間：午後3時～4時
- ▼定員：60名(先着順) 参加費無料



第2部 山梨の日本酒・本格焼酎試飲会

県内酒蔵の個性豊かな35の銘柄を味わえます。また、日本酒を造る上で、最も重要な各酒蔵の「仕込み水」も試飲でき、県内各地の水の特徴や違いを知ることができます。

- ▼会場：山梨県防災新館 オープンスクエア
- ▼時間：午後4時30分～7時
- ▼定員：300名(先着順)
- ▼入場料：お一人様 予約1,500円 当日2,000円(先着30名)
【チケット制】15枚つづりの試飲チケット・お猪口付き
※当日イベント会場にて追加購入チケットも販売



各酒蔵の仕込み水を飲み比べてみるのも楽しい「和らぎ水コーナー」

イベントの成功を祈念した関係者による鏡開きと乾杯(2017年開催時の様子)

申込方法 第1部・第2部ともに、申込先着順で定員になり次第締め切らせていただきますのでご了承ください。

第1部 予約は電話・FAX・メールいずれかにより山梨県酒造組合へ直接お願いします。

第2部 e+イープラスにて販売中【申込締め切り10月3日(水)】

※ファミリーマートのファミポートでも購入が可能です。別途手数料がかかる場合があります。

※参加は20歳以上の方に限らせていただきます。保護者同伴の場合でも未成年者の入場はお断りしておりますのでご了承ください。おつまみ等食品の持ち込みもお断りしています。



パソコンからも携帯からも!
http://eplus.jp

山梨の酒蔵が勢ぞろい

太冠 柳宗 武の井 腕相 養老 春葉時 男山 谷桐 七賢 黒力 福徳長 日山 越 甲斐の國運

問い合わせ先 山梨県酒造組合 ☎055-224-4368 FAX.055-224-4369 E-mail. info@yamanashi-sake.jp

山梨の日本酒・本格焼酎で乾杯

検索