

米の酒は・・・

もっとおいしい、もっとたのしい

燗酒普及協会 presents 第1回まっとうな燗酒講座 at 新潟

「日本酒なんて、ましてや燗酒なんて・・・」

お酒を口にする機会が多くなっても飲みたくないお酒の筆頭にあげる方が後を絶ちませんけれど、本当に「日本酒はまずい!!」のでしょうか？

毎日食べても飽きないばかりか、新しいおいしさとの出会いもある“ごはん”。そのごはんのようにお米からつくられる日本酒の本当のおいしさ、本当のたのしさに気づいたら、毎日の食事がもっと豊かになり、ヒトのいのちを育む“食べる”という行為に新しい発見が待っています。

『ココロにうれしい、カラダにやさしい』ホンモノの日本酒に出会ってみませんか？

その第1回は、ただの一消費者から現在は「今、生酛を造らせたならこの人の右に出る人はいない」とまでいわれるに至った加藤杜氏を迎え、その腕の冴えに触れることから始めます。

とはいえ、難しく考えることはありません。きっとあなたのカラダが答を教えてくださいますから。

どうぞお気軽にご参加ください。

飲むごはんの会

Dobu meets Niigata

ゲスト： 加藤克則杜氏（久保本家酒造・奈良県）

日時： 7月18日土曜日 18:30～（18:00開場）

会場： ワタミチ／新潟市中央区古町3番町556

定員： 15名

会費： 3,000円～3,500円（開催日までに決定）

参加資格： 20歳以上の方に限ります

申込先： 一酒庵／新潟県燕市五千石3275

Phone. 0256-98-5111 / Fax. 0256-98-5119

Email. info@isshuan.com / http://isshuan.com

※件名に“飲むごはんの会申込み”とお書きください



【アクセスマップ】

