

第9回「白鷹」酒蔵見学

～蔵元でしか体験できない、しぼりたての新酒を心ゆくまで味わいに行きましょう～



今も昔ながらの灘流生もと造りを継承されている白鷹株式会社様では、11月には杜氏や蔵人の方々によって「もと始め」を皮切りに、いよいよ仕込みの季節に入ります。12月中旬の「初揚げ」からの4カ月間は待ちに待った、しぼりたての新酒の時期です。まさに今しぼったばかりの、垂口からほとばしり出る新酒の香りと味わいは、この季節の蔵元でしか体験できない、楽しみとなっております。



今年も白鷹禄水苑では伝統の造りを守り続けていらっしゃる白鷹様のお酒造りに対する姿勢とこだわりのお酒が造り出される酒蔵を見学するとともに、酒通にはたまらないしぼりたての新酒を心ゆくまで味わいませんか。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

- 日時 : 2月23日(木) 16:00～18:30
- 場所 : 白鷹禄水苑(はくたかろくすいえん)
2階 宮水ホール(みやみずホール)
- 集合場所 : 白鷹禄水苑前
(西宮市鞍掛町5-1)
- 参加費 : 3,500円(会員) 5,500円(一般)
- 定員 : 20名



白鷹株式会社
代表取締役社長 澤田 朗 氏

お申込・お問合せは下記TEL/E-mail、又は裏面の専用用紙(FAX)にて承ります