

酒蔵で学ぼう!

2015
第三弾

私たちの街、廿日市は瀬戸内海と極楽寺山系に挟まれ、風光明媚で豊かな自然に囲まれています。中国醸造もその地の利に生まれ、日々酒造りに励んでいます。極楽寺山の峠道である国道433号線をさらに北上すると湯来町があります。今回は、その湯来町の名産である「こんにやく」に皆さんと一緒にチャレンジしたいと思います。ヘルシー食材であるこんにやくの手づくりのおいしさとお酒のコラボを楽しんでください。ちなみに5月29日は、「こんにやくの日」です。

「手づくりこんにやくとお酒セミナー」開催のお知らせ

こんにやく

蒟蒻は、ローカロリーで食物繊維たっぷりのヘルシー食材

■内容:こんにやく作りの工程を実際に作業して学び、出来立てのさしみこんにやくでお酒を楽しみます。

■場所:中国醸造 1F やすらぎ醗酵房ショップ内

■日時: 第1回...5月27日(水) 13:30~15:00

第2回...5月28日(木) 13:30~15:00

■会費:2,000円 / 「手づくりこんにやくセット」がお土産です。

※「手づくりこんにやくセット」はこんにやく芋1個(約400g)と凝固剤(炭酸ソーダ)で3枚程度のこんにやくができます。

■定員:各会20名程度です。

■申込み方法

 お電話での参加申込み



「手づくり生こんにやく」

「こんにやく芋」

0829-32-9122

【受付時間】
10:00~17:00
(月曜定休日)



FAXでの参加申込み 0829-32-2110

※下記申込各項目にご記入いただき、きりとり線で切りとりFAXしてください。

■ご注意:お酒の試飲を希望される方は、お車でのご来店はご遠慮ください。

歓迎

酒蔵見学

酒蔵見学も受け付けています!

[見学内容] ビデオ上映・焼酎蔵見学・お酒の試飲

[所要時間] 60分~90分

[人数] 最小10名から50名くらいまで

[問合せ先] 中国醸造 蔵案内チーム

担当、TEL、FAXは右記と一緒にです。

※詳しくは「やすらぎ醗酵房」スタッフへご連絡ください

[個人情報について]

お客様の個人情報は当社取扱い商品のご案内、及び中国醸造通信販売のサービスを提供する上で、お客様と連絡を取る必要がある場合など当社の営業活動に限って使用いたします。業務の支援上、業務委託業者に必要最低限の情報を開示する場合や法令による開示を求められた場合を除き、本人の同意なしに第三者に提供することは一切ございません。

中国醸造・蔵元直営店 やすらぎ醗酵房

〒738-0004 広島県廿日市市桜尾1-12-1 TEL:0829-32-9122

【営業時間】 10:00~17:00(定休日:月曜日) 担当:横山、木下

キリトリ線

“手づくりこんにやくとお酒セミナー”参加申込書

お名前	様	ご希望日を丸で囲んでください。	合計参加人数
ご住所 〒	—	第1回 5月27日(水)	人
電話番号		第2回 5月28日(木)	

やすらぎ醗酵房 FAX:0829-32-2110