

# 酒蔵で学ぼう!

2015  
第五弾

紀州(和歌山)産の最高級南高梅を使って極上の自家製梅酒をつくりませんか!

## 「梅の効能と梅酒セミナー」開催のお知らせ

女性に大人気の梅酒は、古来より民間で健康に良い酒として親しまれてきました。近年では食前酒としても飲まれています。「梅酒は健康に良い」と言われても、実際にはどんな効能があるのでしょうか。梅の実は、生のままでは特に美味しくないの、通常食することはありません。しかし、梅干や梅酒になった途端に健康食品となる不思議な実なんです。

■内 容: 中国醸造使用の最高級紀州産南高梅で梅酒を漬けながら、梅酒がいかに健康に良いか勉強します。

■場 所: 中国醸造 1F やすらぎ醗酵房ショップ内

■日 時: 第1回...6月23日(火) 13:30~14:30

第2回...6月24日(水) 13:30~14:30

第3回...6月25日(木) 13:30~14:30

第4回...6月26日(金) 13:30~14:30

■会 費: 2,000円 / 当日作った梅酒をお持ち帰りいただきます。

※広口ビン(3L)、梅(500g)、氷砂糖(500g)、35度ホワイトリカー(900ml)

■定 員: 各会25名程度です。

■申込み方法



お電話での参加申込み

**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。

### 【個人情報について】

お客様の個人情報は当社取扱商品のご案内、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



やすらぎ醗酵房  
酒蔵  
ジェラート  
オリジナルテイスト  
Sakagura Gelato  
chugoku-jazo co.,ltd.

**酒蔵ジェラート menu**

【アルコール0%】

- ・松島ミルク(東広島・松島牧場)
- ・えごま(福富町)
- ・青きなこ(広島産)

【アルコール2%未満】

- ・清酒弥山
- ・カシス
- ・シャルドネ

**307** 円(税込)

今なら割引券を使って

**270** 円(税込)

キリトリ線

## “梅の効能と梅酒セミナー”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 6月23日(火)<br>第2回 6月25日(水)<br>第3回 6月26日(木)<br>第4回 6月27日(金) | 人      |
| 電話番号  |   |                                                              |        |

やすらぎ醗酵房 FAX: 0829-32-2110

キリトリ線

有効期間: 2015年6月31日まで  
 本券を持参の方は当日オリジナルジェラート1個(税込)で買い取っていただけます。  
 本券を1個270円(税込)で買い取っていただけます。

割引券