

蔵 びらき

JOZO Kura Biraki

蔵に春を呼びこむ
季節となりました。

本格カクテルバーやハイボールバー、ジャズ演奏など
酒を様々に愉しんで頂ける趣向を凝らしました。
各種ゲームやプレゼントもご用意。
にぎやかで盛りだくさんの春の一日を
皆様お揃いでご満喫ください。

とき **4月3日** 10:00~15:00

ところ **中国醸造株式会社本社**
廿日市市桜尾1-12-1

入場無料

バーテンダーの本格カクテルを

**カクテル
&ハイボールBAR**

今しか味わえない特別酒をご用意

蔵びらき限定酒販売

日本酒の奥深さをご覧ください

酒蔵特別見学会

※当日受付(60名様)

焼酎の全てが分かる

焼酎セミナー

10:30、11:30、13:00
(1回約20~30分)

達磨一門の手打ち蕎麦をどうぞ

みやじま達磨さん初出店

ざるそば一枚700円(税込) ※1,000枚限定販売
高橋邦弘名人も来場いたします。

※詳しくは裏面をご覧ください。



※写真はイメージです。

会場を巡って賞品をゲット!

**スタンプラリーで
お楽しみ抽選会**

故郷の逸品が大集合

産直物産市



大人の雰囲気を演出

JAZZライブ

ふわふわドームやゲームで遊ぼう

**ファミリー・
キッズコーナー**



アクセス

●広電廿日市駅より徒歩8分。●JR廿日市駅より徒歩10分。

●駐車場はご用意しておりません。
電車・バス等の公共交通機関でお越しください。

お問合せ

中国醸造(株) 企画開発室内

中国醸造まつり事務局

〒738-0004 広島県廿日市市桜尾1-12-1

TEL.0829-32-2116 FAX.0829-32-2110

Mail: customer@chugoku-jozo.co.jp URL: http://www.chugoku-jozo.co.jp

- お酒は20歳を過ぎてから。飲酒はあなたのペースで楽しくどうぞ。
- 飲酒運転は法律で禁止されています。お車でのご来場はご遠慮ください。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。



負いもさぞ...と思いきや、田中さんは、肩ひじを張らない自然体の方でした。「門の哲学」を想像して質問を重ねても、にこにこかわされます。ですが何ついていくほどに、並々ならぬ美味しさへの追求が見えてきます。



か。昨夏オープンした「みやじま達磨」は、蕎麦打ち名人・高橋邦弘さんの下で15年修行された一番弟子・田中邦男さんの店。全国に熱烈なファンを持つ達磨一門の暖簾分けというところで、

美味しい水、美味しい米、美味しい酒、そして蕎麦。美味しい蕎麦を食べたとき、清冽な水をひと息に飲んだような感覚がしませんか。

15年の修行と自然体



みやじま達磨 店主 田中 邦男さん

昭和49年広島生まれ。25才より高橋邦弘氏に師事。山梨、広島で修行を重ね、平成27年7月みやじま達磨を開店。



極めるほどに、水のように澄んでいく、蕎麦の道。
中国醸造まつり蔵びらきに達磨一門の「みやじま達磨」が初出店！
師弟競演の蕎麦打ちの妙技をこの機会にお楽しみください。

美味しさを生む積み重ね

粉は、収穫期や味わいの異なる日本各地の農家から取り寄せ自家で脱穀、製粉ブレンド、低温管理。間には、「一粒ずつより分ける工程や、ざるでふるって殻を飛ばす工程など、手作業の積み重ねがあります。北海道産真昆布、

枕崎産の二年ものの鰯節、大分のどんこしいたけでとった出汁は濃厚な旨みで、蕎麦湯に少量垂らして頂くと、料亭で手回ひまかけて作られた吸い物のような上品な味わい。「60メッシュ」の粒子の粉は、翡翠色を更に白で割ったような、美しい「白緑(びやくろく)色」です。



蕎麦打ちで最も難しいのは「水まわし」という、粉に水を合わせ塊にしていける工程だそう。その日の粉の状態を見て水を加減し、粉っぽさがなくなる瞬間を手で混ぜながら見極める、感性和経験が必要とされる職人技。乾燥が大敵の蕎麦打ちには時間との闘いでもあります。「ですが、面白さもこ

受け継がれていく「流儀」

「蔵びらき」に高橋邦弘さんも来場して蕎麦打ちを披露していただきます!!



「蔵びらき」に高橋邦弘さんも来場して蕎麦打ちを披露していただきます!!



翁達磨 代表 高橋 邦弘さん

昭和19年東京生まれ。蕎麦打ち一筋43年。全国各地の弟子と共に蕎麦打ち・蕎麦指導を行う「蕎麦行脚」に飛び回る日々。著書多数。



「自分が美味しいと思う味を追求するけれども、それを唯一のものとして押し付けない」。どうやらこの辺りに、言葉にされない「流儀」が脈々と受け継がれているようです。極めるほどに水のように澄んでいく、蕎麦の道。田中さんといつか「師匠」となつて流れを受け継いでいくのでしょうか。どうぞ蔵びらきにて、師弟の蕎麦を楽しみ、通底する流儀を感じてください。

蔵びらきの会場で「達磨一門」の蕎麦をご堪能ください。皆様のお越しをお待ちしております。

ざるそば(一枚七〇〇円(税込)) ※千枚限定販売

店舗情報



みやじま達磨

営業 / 11:00~16:00(無くなり次第終了いたします)

定休 / 月曜日(祝日営業)

電話 / 0829-54-3220

住所 / 〒739-0437 広島県廿日市市大野中央4丁目5-20(セブンイレブン裏)

駐車場 / 店先に4台、道路を挟んで10台をご用意しております。

http://www.miyajimadaruma.com

