

酒蔵で学ぼう!

2016
第一弾

御蔭様をもちまして、本年度も中国醸造「一代 弥山」の仕込みは順調に進み、一番搾りも予定通り行われました。あわせて、当店にも一年ぶりに新粕の香りが立ち込めています。この蔵出しの新粕を使った、「おいしい甘酒の造り方セミナー」を今年も開催いたします。蔵元のおいしい甘酒の造り方のコツを伝授いたしますので、ぜひご参加ください。

「おいしい甘酒の造り方セミナー」開催のお知らせ

- 場 所：中国醸造 1F やすらぎ醗酵房ショップ内
- 日 時：[第1回] 2月24日(水) 13:30~14:30
[第2回] 2月25日(木) 13:30~14:30
- 会 費：1,000円 ※お土産に酒粕500gが付きます。
- 定 員：各回約25名
- 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、ご自身での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:木下、影山

しっとり滑らか、キメ細やかな酒の粕です。封を開けると、瑞々しい芳香が辺り一面に広がります。粕汁はもちろん、甘酒にもどうぞ。少し焼いて砂糖をまぶして頂くのもおすすめです。※酒の粕は生の発酵食品です。冷蔵庫に置いて保存下さい。

-  新粕 500g **432円**(税込)
-  新粕 2kg **1,620円**(税込)

酒粕
発売中

-----キリトリ線-----

“おいしい甘酒の造り方セミナー”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 2月24日(水)	人
電話番号		第2回 2月25日(木)	

やすらぎ醗酵房 FAX:0829-32-2110