

# 酒蔵で学ぼう!

2016  
第二弾

新春を前にして、いよいよ昨年末に仕込んだ「大吟醸」を搾る季節がやってきました。本年度の酒の出来を問われる大事な作業が続いています。この時期の蔵は、緊張感に包まれ弊社社員でもめったに入ることにはできません。今回のセミナーでは、特別に蔵内に入り、蔵人の話を聞きながら酒造りの工程を見学していただきます。

## 「蔵見学と大吟醸酒を味わうセミナー」開催のお知らせ

- 内 容：日本酒の醸造蔵見学と日頃味わうことのできない「出品用大吟醸酒」の利酒をしていただきます。
- 場 所：中国醸造 1F やすらぎ醗酵房ショップ内
- 日 時：[第1回] 3月22日(火) 13:30~15:00  
[第2回] 3月23日(水) 13:30~15:00
- 会 費：2,500円 (蔵開き限定「吟醸生原酒」720ml付き)
- 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：お酒の試飲がありますので、ご自身でのお車のご来店はご遠慮ください。

歓迎

酒蔵  
見学

焼酎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。

※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

キリトリ線

## “蔵見学と生原酒を味わうセミナー”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 3月22日(火)	人
電話番号		第2回 3月23日(水)	

やすらぎ醗酵房 FAX:0829-32-2110