

今年の秋冬の純米酒の楽しみ方

大塚屋 第3回 醗酵系きき酒会

参加者募集です

ようやく秋らしさを楽しめるようになってきました。秋といえば日本酒の季節。この秋冬にオススメの日本酒をたくさん開けてお待ちしております。ちょっと珍しい飲み方、お酒に合うおつまみなど、お酒がもっと楽しめるようにいろんな提案が出来たらいいなと考えております。ぜひご参加お待ちしております。

ポイント

お燗で楽しめます

大塚屋の大好きなお燗酒

どのお酒もお燗ができるようになっています。

ひやおろし

今が旬、オススメひやおろし。

お好みのものを見つけて下さい

ちょっと面白い飲み方

普通に飲むだけじゃ面白くない。

いろんな飲み方を楽しんで下さい。

調味料造り手ゲスト

愛媛県大洲市梶田商店 タツミ醤油 (3日のみ)

造り手の梶田泰嗣さんがお越しくくださいます。

記

日 時：10月3日(日)① 11:00-13:30 (入替制とさせていただきます)

② 14:00-16:30

10月4日(月)③ 11:00-14:00

4日は試飲のみとなります。

場 所：陶芸ギャラリー『陶楽 とうらく』

大塚屋すぐ前の交差点を左折10メートル先右手

参加費：お一人様 2000円

参加申し込みは事前にFAXでおねがいします。 大塚屋 FAX 03-3920-2357

参加時間帯 ①3日11:00~ ②3日14:00~ ③4日11:00~ ○を付けて下さい

お名前 _____ (計 名)

ご住所 〒 _____

ご連絡先 _____

★お問い合わせ 大塚屋 TEL 03-3920-2335