

第六回 秋鹿の奥専務を囲んで

京加茂のお料理を楽しむ会

米作りから

酒造りまで

一貫造り

全量純米の蔵

秋鹿



「お題は お楽しみ?」

秋鹿と言えば、まいどお馴染み、「秋鹿酒造のある能勢は、冬は大阪のチベット、夏は大阪の軽井沢と言われています」と、そんな土地で「米造りから酒造りまで一貫造り」を合い言葉に酒造りをする全量純米の蔵。

一貫造りについて、奥専務の酒造りが変わりました。この造りから、蔵元という職務に杜氏の職務を兼務。

杜氏として酒造りをした苦労話やエピソードをお聞きしながら、楽しいひと時をすごしていただきます。



日時 平成22年6月18日(金) 午後6:30より

場所  TEL052-354-3930

愛知県名古屋市中川区上高畑2丁目45

料金 お料理とお酒 8000円(消費税込み)

定員 30名様 (定員になり次第締めきらせていただきます。)

お申し込みは、

京加茂 TEL 052-354-3930

又は

酒屋はやし TEL052-962-3061 E-mail info@sakaya-hayashi.com まで