



2017～南部杜氏のふる里いわて・清酒まつり～

「極上の一滴」をあなたに届けます。

岩手の清酒試飲販売会



【日時】2017年 11月2日[木]～5日[日]
 午前10時30分～午後7時(最終日は午後5時まで)
 【会場】いわて銀河プラザ ◎主催 岩手県酒造組合

【来店予定日時】
 ●11月3日(金・祝)15:00-16:30 ●11月4日(土)13:00-14:30
 ※交通事情等により、変更になる場合がございます。予めご了承ください。

「結の香」

Yui-no-ka: the premium drop from premium sake rice

10年に及ぶ研究を経て誕生した極上の酒米「結の香」。南部杜氏の技により、極上の酒米は極上の一滴に。

After 10 years of R&D, Iwate has found the hybrid premium sake rice to overcome its growing condition. The rice "Yui-no-ka" successfully became the premium sake with generous flavor and delicate Umami. "Yui" means bonding in Japanese, which symbolizes the diligent effort between researchers, farmers and craftsman, plus heartwarming relationship between breweries and customers.

「オールいわて清酒」

All-Iwate-Sake starts here!

米・酵母・麴・水・南部杜氏の技、すべてが岩手産の清酒です。

Iwate is traditionally famous for sake craftsperson: "Toji". The craftsperson go out making sake with masterful skills all over Japan. "All-Iwate-Sake" are especially meticulously brewed with Iwate-born rice, Koji (enzyme), water and yeast by Iwate Toji.

「蔵元 こだわりの酒」

Just arrived from breweries in Iwate

いわての蔵元がこだわって醸し出した逸品。是非、この機会にご試飲ください。

Sake from breweries in Iwate
 Iwate is blessed with beautiful natural settings. Breweries in Iwate here offer free tasting. Please enjoy and find your Iwate sake!

いわて銀河プラザ

東京都中央区銀座5-15-1南海東京ビル1階
 電話 03-3524-8282(代)
<http://www.iwate-ginpla.net>

●お酒は二十歳になってから ●お酒はおしく適量を ●飲酒運転は絶対にやめましょう ●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう ●のんだあとはリサイクル。

