

令和元年度 浜千鳥酒造り体験塾



# 仕込み体験会



酒造り体験塾はお酒が出来るまでの工程を通し、酒造りや日本酒への理解を深めて頂くイベントです。本年度も大槌酒米研究会の佐々木重吾さんの水田で皆様と昨年5月に田植え体験会、9月に稲刈り体験会を行いました。

収穫された“吟ぎんが”を使用した仕込み体験会を2月29日と3月1日の2日間行いますのでご案内申し上げます。

大人の部は「蒸米取り」「糴入れ」などを体験します。また、子供の部も予定しております。田植えや稲刈りに参加できなかった方、初めて参加される方も大歓迎です。ご家族、ご友人をお誘い頂き、皆様のご参加をお待ちしております。

■日時 令和2年2月29日(土)または3月1日(日)

集合時間 9時10分 (閉会予定 11時45分頃)

※ご希望日を裏面の申込用紙にご記入ください。

■場所 株式会社 浜千鳥 釜石市小川町3-8-7

■参加料 大人200円 子供100円(傷害保険料込)

■定員 大人：各日30名 子供：各日15名

**(※工場内及び作業工程上、人数に限りがございます。各日定員になり次第、締め切りと致します。)**

■持ち物

大人の部：水仕事用長靴・ゴム手袋・エプロン等

子供の部：参加者の方に後日ご連絡します

(簡単な料理体験などの予定です)

■お申込み・お問合せ先

株式会社 浜千鳥 釜石市小川町3-8-7

TEL：0193 (23) 5613

Eメール：k-iwakiri@hamachidori.net

お電話、FAXまたはメールにてお申込み下さい。携帯電話からもお申込みできます。

※お申込締め切りは**2月25日(火)**



「International Sake challenge 2019」純米吟醸の部において大槌町産“吟ぎんが”を使用した『純米吟醸 吟ぎんが仕込み』が最優秀賞を受賞しました！



令和元年度 浜千鳥酒造り体験塾

# 仕込み体験会 F A X 申込用紙

◇ お申込み先

(株)浜千鳥 仕込み体験会係

TEL : 0193 (23) 5613

FAX : 0193 (23) 0510

Eメール : k-iwakiri@hamachidori.net

◇ 締切日 2月25日 (火)

※各日定員になり次第締め切らせて頂きます。  
お早目にお申し込みください。



お申込みフォームは  
こちらから  
←←←

FAX参加申込書 (株)浜千鳥 仕込み体験会係行 0193(23)0510

※必ずどちらかに○をつけて下さい  
⇒・2月29日 ・3月1日

お名前	ご住所	ご連絡先
(代表者) 大人 子供 ( 歳)		TEL FAX
大人 子供 ( 歳)		
大人 子供 ( 歳)		
大人 子供 ( 歳)		

※お子様が参加される場合は、お子様の年齢もご記入の上お申し込みください。  
※FAX送信の際は送信面(この面です)をご確認ください。  
※受信確認の為、代表者のFAX番号は必ずご記入願います。  
※お申し込み後にFAXで返信いたします。

受付欄