

一代目おせん × 岐阜九蔵 スペシャルイベント

岐阜九蔵 蔵元を囲む会

今回、岐阜九蔵の蔵元をお招きして開催するスペシャルイベントが決まりました。蔵元代表からの日本酒指南を聞きながら当店自慢のお料理と岐阜九蔵をお楽しみください。

【イベント概要】

日時：3月4日（火）19時受付 19時半～21時

会場：一代目おせん

（岐阜市羽根町30-3 富士屋ビル2階）

参加費：税込3,500円（フード、ドリンク込み）

定員：20名前後

お申込み：一代目おせん 058-264-1551

※定員になり次第締め切りとさせていただきます。お早めにお申し込み下さい。

内容：岐阜九蔵の御代櫻酒造さん、白扇酒造さんにお越し頂き、お酒の作り方やこだわりなどを聞きながら、お楽しみ頂けます。

メニュー：一代目おせん特別メニュー。

ドリンク：岐阜九蔵9銘柄、

その他、蔵元さん自慢の日本酒ビール、ソフトドリンク

【参加蔵元のご紹介】



御代櫻酒造株式会社 主商品銘柄：御代櫻

美濃加茂市の中山道太田宿にある酒蔵。創業1893年。34歳の若い当主と、35歳の地元出身の杜氏が「再創業」「手作り回帰」を掲げる。

美濃加茂市の契約農家で大切に育てられた「あさひの夢」を全量使用。水は敷地内の井戸から木曾川の伏流水を汲み上げています。甘く華やかな香りは、高精白した米を低温でゆっくり発酵させる伝承の吟醸造りによるもの。ワイングラスでいただくと、米の濃密な旨みと適度な酸のバランス、豊かな余韻を実感できます。

白扇酒造株式会社 主商品銘柄：花美蔵

飛騨と美濃をつなぐ交通の要所川辺町にある酒蔵。江戸時代後期、みりん屋として創業し、明治時代に清酒も醸蔵。「福来純三年熟成みりん」は全国的に有名。

最も力を入れているのは、清酒の質を左右する麹づくり。50時間以上かけて仕込んだ手づくり麹をすべてのお酒に使用しています。また、無理な圧力をかけない昔ながらの袋しぼりも特徴。もろみを酒袋に詰めて竹の竿に吊るし、自然に垂れたお酒を貯蔵するため、香りや味が凝縮された濃厚な味わいを楽しめます。

- ・15名に満たない場合は中止、もしくは延期とさせていただきます。
- ・一部のお酒が品切れになる場合があります。予めご了承ください。
- ・未成年者の申込みは固くお断りさせていただきます。また、飲酒運転は法律で禁じられております。

