

ぶらっ菜まぐろう × 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19日（水）19時受付 19時半～21時

会場：ぶらっ菜まぐろう

（岐阜県岐阜市羽根町12-8 ニューバード・ビルB1）

参加費：税込3,500円（フード、ドリンク込み）

定員：25名前後

お申込み：ぶらっ菜まぐろう 058-264-6055

※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：岐阜九蔵の蒲酒造場さん、恵那醸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：ぶらっ菜まぐろう 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】



有限会社蒲酒造場

主商品銘柄：白真弓

国の重要無形民俗文化財である起こし太鼓で有名な飛騨市古川町にある酒蔵。創業1704年。「白真弓」は、「飛騨」の枕詞「しらまゆみ」から命名。

良質な米と水に恵まれ、冬の厳しい冷え込みが酒づくりに最適な飛騨古川。ここで醸された良質なお酒は、全国新酒鑑評会の金賞、岐阜県知事賞など数々の賞を受賞しています。県内産の酒造好適米「ひだほまれ」を使用し、自家精米をはじめ妥協のない酒づくりを徹底。コクがあり、すっきりとした後味のお酒が評判です。

- ・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います。

恵那醸造株式会社

主商品銘柄：鯨波

標高600mの山間部にある酒蔵。創業1818年。「鯨波」は山間を流れる雲が鯨のようだったことから命名。酒造りは社長1人で行う家庭経営の少量手作り生産。

恵那醸造では家族で酒づくりを行っており、少量生産ながらも真心を込めて1本1本仕込んでいます。お米は恵那地区で栽培された岐阜県の酒造好適米「ひだほまれ」、仕込水は酒蔵の裏手にあるニツ森山の湧き水を使用。低温でじっくり引き出した米の旨みと上品な香りがマッチした、飲み飽きない味わいです。

岐阜九蔵
Gifu Kyuukura

