

八十八商店 × 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：2月26日（水）19時受付 19時半～21時

会場：八十八商店

（岐阜市羽根町30 レジデンス40 1F, 2F）

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：八十八商店 058-269-5226

※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：岐阜九蔵の三千櫻酒造さん、玉泉堂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：八十八商店特別メニュー。

ドリンク：岐阜九蔵9銘柄、

その他、蔵元さん自慢の日本酒
ソフトドリンク

【参加蔵元のご紹介】



三千櫻酒造株式会社 主商品銘柄：三千櫻

町の中央を付知川が流れる中津川市の東部にある酒蔵。創業は1877年。酒蔵業は農業であるという考えに立ち、極力農薬を使わない米作りに取り組む。

米は、極力農薬を使わずに育てた自家栽培および地元産の「五百万石」。仕込水は自社の山から湧き出る清水を使用しています。米も水も自前でまかなう蔵は、県内でも希少な存在です。蔵元を兼任する杜氏は能登杜氏組合所属のため、酵母は全て金沢酵母。二百石という小さな石数ならではの、手づくりの味わいを楽しめます。

玉泉堂酒造株式会社 主商品銘柄：美濃菊

孝氏伝説「養老の滝」で知られる養老町にある酒蔵。創業1806年。「美濃菊」は、全国有数の菊の産地である岐阜県の「美濃菊」から命名。

仕込水は養老山系を源とする超軟水の伏流水で、その清冽で柔らかな味わいがお酒に反映されています。お酒を搾ってから約3週間以内に火入れ瓶詰めし、“瓶囲い貯蔵”という冷蔵方法で熟成させてから出荷。お酒にとって過酷な火入れが1度きりのため、米本来の旨みと穏やかな香りが調和し、上品な飲み心地を楽しめます。

- ・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います。



岐阜九蔵
Gifu Kyuukura