

銀串 × 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：4月7日（月）19時～20時半

会場：銀串

（岐阜市玉宮町2-15-3 大吉屋ビル2F）

参加費：税込4,000円（お食事、ドリンク込み）

定員：25名前後

お申込み：銀串 058-264-7282

※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：岐阜九蔵の林酒造さん、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、お楽しみ頂きます。

お食事：銀串 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

※アルコールのご提供は日本酒のみです。

【当日参加蔵元のご紹介】



林酒造株式会社 主商品銘柄：美濃天狗

志野、織部など桃山茶陶の発祥の地・可見市にある酒蔵。創業1874年。「美濃天狗」は、日本一大きい天狗像のある古井の天狗山に由来。

製造、濾過、調合すべてを蔵元杜氏が手がけ、米も水も可見市内でまかなったお酒です。可見で栽培された米は全量自家精米し、手作業で洗米。久々利川の伏流水は、特別な濾過を施して仕込みに仕上げています。そうして丁寧につくられたお酒は、米のコクと柔らかな味わい、すっきりしたのど越しを感じることができます。



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二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。

- ・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。

