

〈わたす日本橋〉 presents

岩手のおいしい日本酒セミナー

日時：2025年1月28日（火）18:30～20:00

場所：わたす日本橋

参加費：5,500円（税込み）

岩手のお酒6種（各40ml）、岩手県の食材を使ったおつまみ6品付
お好みのお酒1合を1,200円（税込み）で追加販売します。

米、酵母、麴、水、南部杜氏。

すべてが一体となりオールいわての清酒がつくられています。
岩手の日本酒を研究されている米倉裕一先生をお招きして、
美味しい日本酒の秘密を伺います。日本酒づくりに欠かせない
酵母別の日本酒の試飲もしていただきます。

岩手の食材・料理と一緒に日本酒をお召し上がりください。
お申し込みをお待ちしております！



地方独立行政法人
岩手県工業技術センター

米倉 裕一様



【浜千鳥】
純米大吟醸
結の香



【紫波酒造】
廣喜 純米吟醸
磨き五割五分



【酔仙酒造】
特別純米酒
多賀多



【磬乃井酒造】
純米酒
百磬



【わしの尾】
普通酒
金印



【南部美人】
糖類無添加梅酒
*日本酒ベースの
リキュールです

【当日のスケジュール】

18:30 開会・講師紹介 岩手県日本酒についてお話を伺います。 19:00 日本酒とおつまみ提供 20:00 閉会

- *ご参加人数に限りがあるため、先着順にて受付させていただきます（定員32名）
- *5名様以上でお申込みの場合は、テーブルが分かれる場合がございます
- *お申込み多数の場合は、ご相席となる場合もございます
- *アルコール提供は20歳以上に限らせていただきます（ソフトドリンクも準備しております）

