

もっと知りたい

千葉の酒

2024年
6月24日(月)
13:30~15:30

会場:長作公民館 講堂
参加費:無料

講師
守屋酒造五代目蔵主
守屋雅博



■守屋酒造株式会社■

創業明治26年。本年創業123年となる。
「地酒は、地の米、地の水、地の気候風土が醸し、地の人情が育てる酒」との考えから、千葉県内でも唯一100%千葉県産米・地米による酒の醸造を積極的に行っている。
特に辛口純米「舞桜」、山武産「しだれ桜」等は人気の地酒に成長した。
特に純米酒に力を入れており、三年熟成の上、出荷しておりうまみの凝縮した通好みの地酒が楽しめる。

お酒は二十歳に
なってから



品目 **教養講座**
(オンライン配信)

原材料/スライド資料、音声
会場に講師はおりません
難易度/やさしめ、おもしろめ
アルコール分/0度
内容量/2時間
定員/15人
開催日時/枠左に記載
応募方法/直射日光を避け、
電話または当館窓口、HPフォー
ムから申込
申込先/枠下に記載
応募期間/6月2日(月)
~16日(月)
主催者 長作公民館
共催 千葉市生涯学習センター

申込み・問合せ
長作公民館 花見川区長作町1722-1
TEL 043-258-1919
電話又は当館窓口、HP申込みフォームからお申込みください。

長作公民館HP

