

録画視聴講座

もっと知りたい 千葉の酒



一杯目へ

開催日：12月24日（水）

時間：13：30～15：30

視聴会場：生浜公民館 1階 講習室

参加費：無料

募集定員：成人の方12人

※この講座には質疑の時間はありません。

講座の内容は、やさしく、おもしろめ、来るお正月の話題づくりに
もなりますよ・・・

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。創業以来百三十余年となる。「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。



生浜公民館 HP

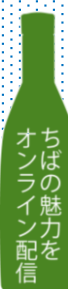
生浜公民館 HP にアクセスしてください。
申込フォームは、申込期間中に表示されます。

■申込方法：窓口・電話（043-263-0268）

生浜公民館 HP 申込みフォームからでもできます。

■申込期間：12月2日（火）～12月14日（日） 9時～17時

■抽選結果：応募者多数の場合は抽選となります。当選者の方には、12月17日（水）～ご連絡いたします。なお、申込みフォームからの申込者には当落に関係なく通知します。



お酒は二十歳になってから