



講師
守屋酒造五代目蔵主
守屋 雅博

日本酒の魅力や、意外に知られていない
千葉の銘酒をお伝えします。

【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。

一
二
杯
目

も っ と 知 り た い 千 葉 の 酒



先着順

募集期間12/1～12/7

定員16人

参加費
無料

12/11(木)
10:00 - 12:00

録画配信視聴のため
講師は会場におりません

主催 桜木公民館

お申込みは電話・来館・メールにて

Tel 043-234-1171

メール oubo.sakuragi@ccllf.jp

共催 千葉市生涯学習センター

*メールでお申し込みの際は

①講座名②氏名(ふりがな)③年齢④電話番号
必須