

今宵、日本酒好きのあなたにこそ、ぜひ呑んでいただきたい。



<第2回>

翠 プレミアム試飲会

一夜限定

2015年10月28日(水)

時間:17時~20時 ラストオーダー 19時30分

※プレミアム試飲チケットをお持ちの方は時間内自由にご来店いただけます。

翠が酒通のお客様に限定し提供する“一夜限り”の試飲会です。普段、翠では取り扱っていない限定のお酒もございます。この機会をどうぞお見逃しなく。



ゲスト

株式会社三宅本店 生産部製造課 山根 健氏

<千福トーク> 第1部 18:00~、第2部 19:00~ (各約30分)

清酒専門評価者 認定第一号

毎日、数十種類の酒を分析検査し、その経験と知識を活かして新商品の開発に努めている。若き杜氏と切磋琢磨し新しい醸造技術にも日々挑戦している。現在、全国新酒鑑評会にて二年連続で金賞を受賞。

<三宅本店プロフィール>

呉の恵まれた風土の中、伝統と技術、ひたむきな情熱で酒造りを行っている。千福という酒銘は、初代三宅清兵衛が女性の内助の功をたたえる意味から母「フク」妻「千登(チト)」の名をとり酒銘としたと言われる。

プレゼント抽選会

参加者の中から抽選で、「もみじ純米吟醸」「山麩大吟醸 蔵香り」各720ml瓶をそれぞれ1名様に抽選で差し上げます。

千福4種呑み比べ
プレミアム試飲チケット
限定販売

(グラス4杯+おつまみ付き) 1,300円 税込

チケット
好評発売中

限定30枚限り
チケットは翠で
販売しております。

.....千福4種呑み比べプレミアム ラインナップ.....



もみじ純米吟醸

広島もみじ酵母®(広島県酒造組合品質保証審査合格)を使用した純米吟醸酒。フルーティーで、なめらかな酸味。



純米大吟醸
無濾過生原酒

濾過をしていない純米大吟醸の生原酒。しぼったそのままの特別な味わいが楽しめる。



山麩大吟醸
蔵香り

昔ながらの製法である「山麩仕込み」で仕込んだ大吟醸酒。山麩の深みと酵母の働きでキレ味抜群。



にごり酒

もろみを独自の製法でろ過することで、柔らかい口当たりとほどよい旨味、サッパリとした後口。

※希少品のため品切れの場合はご容赦ください。

広島酒工房



広島ブランドショップTAU 2階 TEL.03-5579-9952

※電話でのご予約も受け付けております。

