

tau  
SETOUCHI  
HIROSHIMA

# 西條鶴で乾杯！

## 翠プレミアム 試飲会

一夜  
限定

2016年4月22日(金)

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ご提供する“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

西條鶴醸造株式会社  
支配人

伊野本 真彦氏

＜西條鶴トーク＞ 第1部 18:00～、第2部 19:00～ (各約30分)

1969年生。東京農業大学卒。大手百貨店勤務、国税庁醸造研究所研修員を経て1997年西條鶴醸造(株)入社。

＜西條鶴醸造プロフィール＞

天保から残る酒蔵で高品質のこだわりの酒を手がける蔵元  
発祥は江戸天保年間(1830～1844年)と伝えられており、創業は、明治37年(1904年)。創業者が地名の「西條」と、めでたい「鶴」をあわせ「西條鶴」と命名されました。昭和44年には酒造業界に先駆けて防腐剤無添加酒を出すなど品質第一に拘っている酒蔵です。山田錦をはじめ地元広島県産の酒造米に拘り、発祥当時から湧き続ける井戸水「天保井水」を用いて、全量手造りで醸しています。

日本酒  
西條鶴

プレゼント  
抽選会

参加者の中から抽選で、「ゴールド西條鶴」・「純米吟醸 大地の冠」各720ml瓶をそれぞれ1名様に抽選で差し上げます。

西條鶴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) 1,500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。

……………西條鶴4種呑み比べプレミアム ラインナップ……………



純米大吟醸  
原酒 神髓

香り、旨味、酸味のバランスが良く一杯で日本酒の醍醐味を味わえる逸品。1999年～2015年にモンドセレクション連続金賞受賞。



純米吟醸  
大地の冠

キレの後に旨味を感じる、お好み焼きをはじめ広島料理によく合う純米吟醸酒。



ゴールド  
西條鶴

コクがあり、切れのよい飲み口で人気の高い辛口吟醸酒。モンドセレクション連続金賞受賞。



純米プレミアム  
13

アルコール度数13度で、米の旨味をしっかりと味わえる純米原酒。

※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

翠 sui

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。

