tau
SETOUCHI
HIROSHIMA

誠鏡で乾杯！
翠プレミアム試飲会

一夜限定

2016年6月9日(木)
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 中尾醸造株式会社 代表取締役社長 **中尾 強志 氏**

＜誠鏡トーク＞ 第1部 18:00～、第2部 19:00～（各約30分）

1963年生まれ、東京農業大学卒。醸造試験所（現酒類総合研究所）研修生を経て1986年より酒造りに携わる。

＜中尾醸造プロフィール＞

吟醸酒の醸造に力を注ぎこだわりの酒造りを続ける蔵元

中尾醸造の創業は明治4年(1871年)、「廣島屋」という屋号で地酒を醸したことに始まります。その後、「杯に注いだ酒の表情を鏡にたとえ、蔵人の誠の心を(味に反映させ)映し出してほしい」という願いを込めて、「誠鏡」の酒銘柄が誕生しました。以来、初代の「誠心誠意」の精神を受け継ぎ丹精込めて酒造りを行われています。そして、「誠鏡の酒」を最も特徴づけたのは、4代目中尾清磨氏が開発した「リンゴ酵母」と「高温糖化酒母」。これによって昭和23年の全国新酒品評会で1位を獲得し、その後3年にわたって「皇室新年御用酒」の栄誉に輝きました。以来、特に吟醸酒の醸造に力を注ぎ、現在では吟醸酒と純米酒を合わせた製造比率は全醸造量の85%を占めるなど、こだわりの酒造りを続けられています。

プレゼント抽選会

参加者の中から抽選で、「誠鏡 純米吟醸雄町生原酒 無濾過中取り」・「誠鏡 純米超辛口 生原酒」各720ml瓶をそれぞれ1名様に抽選で差し上げます。

誠鏡4種呑み比べ プレミアム試飲チケット 限定販売

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。

（グラス4杯+おつまみ付き）**1,500円**税込

・・・・・・・・誠鏡4種呑み比べプレミアム ラインナップ・・・・・・・・

誠鏡 まぼろし黒箱

蔵伝承のリンゴから採取した酵母を使い手作業で丁寧に醸した蔵の最高峰。時間をかけ、しっかりと味の乗った芳醇なお酒です。

インターナショナル ワイン チャレンジ2007 SAKE部門で金メダル受賞。

誠鏡 純米吟醸 雄町生原酒 無濾過中取り

雄町米を55%まで磨いて丁寧に醸し「無濾過・中取り・生酒・原酒」にこだわった純米吟醸酒です。

誠鏡 純米吟醸 雄町

雄町米を55%まで精米し、お酒の味を最も左右する米こうじ造りに特に手間と時間をかけて、丁寧に醸したお酒です。

誠鏡 純米超辛口 生原酒

「夏の食中酒」をコンセプトに、「純米超辛口」のしぼりたてを、そのまま瓶詰めした生原酒。フレッシュな香りと旨味・キレを兼ね備えた、まさに夏の食中酒です。

※希少品のため品切れの場合はご容赦ください。

チケットはお早めの事前購入がお得です!

特典 購入日から前日（6月8日）までの期間、翠にて300円までの試飲酒を1杯無料サービスいたします。（350円以上の試飲酒は300円引きで提供いたします。） ※但しお1人様1杯、1回限り。

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。