

2019年3月

第307回

旨い酒の会

主催: 久保井酒店

会費: 5,000円

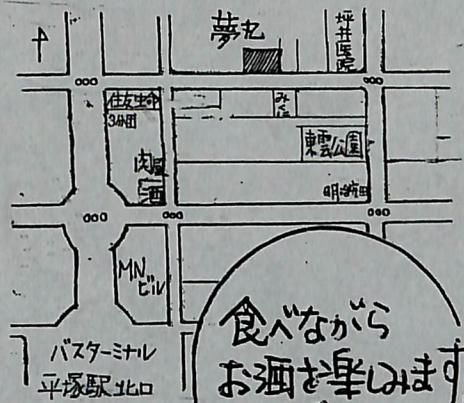
ゆめまる

会場: 夢丸

平塚市宮前5-22-101

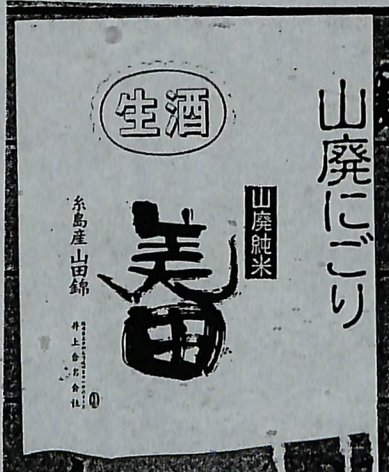
3月13日(水) 夜7時より

にごり酒は酒麴(ちぢみ)を目の荒い布などで軽く粗濾しただけの濁った酒で、もともとは生で酵母が生きており、瓶内で醗酵の続く活性清酒と言います。酒質を安定させるため、火入れをしたものもあります。酒麴は搾り、酒と酒粕に分けられます。最初に槽口より出てくる酒を荒走りと言ったりして、滓がらみ状態のうすにごり生酒です。今回は新酒、熱成、古酒といろいろ楽しめます。初めての方、大歓迎です。お気軽にご連絡下さい。



食べながら
お酒を飲みます
2時間位です

にごり酒



お申し込みは会費を添えて
お願いたします

平塚市の前一番三三二号
久保の井酒店
電話(0456)311-0331
定休日(日)

詳しくは <http://www.sch-net.ne.jp/~kubo-noi/> へどうぞ。