

酒づくりの話と酒好きな集いで楽しむ

蔵元を囲んで美酒を楽しむ会

planning by KISSYO & 味くり家



毎回、様々な蔵元を招いて、蔵元が情熱を持って醸す美酒を、味くり家の食事と共に楽しむ会です。

造り手の話を聞きながら美酒を味わう最高のひと時をお酒を愛する皆様と共に♪！
お一人様大歓迎、もちろんお仲間とのご参加も歓迎いたします

■会場

炭火焼と旨い魚 味くり家 (みくりや)

横浜市営地下鉄「新羽駅」真横

TEL 045-533-0398

炭火で焼いたお肉・お魚・野菜と新鮮で旨い魚を厳選してお刺身を愉しめます。何ととっても、駅の真横なので帰りが楽！タクシー乗り場も直ぐ！蔵元の地元食材もご用意して、お酒と共に楽しんでいただきます



第1回 富山・羽根屋の蔵元を囲んで楽しむ会

全ての酒を純米大吟醸の手間を掛けて、旨い酒づくりに若手スタッフが活躍する蔵です。しかも、一年中お酒を醸す環境があり、常に新鮮なお酒を提供されています。各種酒コンクールも入賞！富山を代表する銘酒です



- 日時 6月1日(日)16:00~18:30
- 会場 味くり家(みくりや)2階広間
- 会費 6500円(税込)
- 募集 30名まで(お一人様コーナーあり)

- 羽根屋の純米大吟醸をはじめ6種類のお酒
- 前菜・刺身・焼物・揚物・酢・甘味等7品
- お土産として「搾りたて純米大吟醸酒粕」進呈

第2回 神奈川・いづみ橋の蔵元を囲んで楽しむ会

神奈川県・海老名の蔵元。栽培醸造家としてお米づくりからスタートしています。麹づくりは全て「箱」を使用。年間を通して季節に合わせた様々なタイプの酒を醸しています。当日は、副社長の寺田さんを招きます！



- 日時 6月29日(日)16:00~18:30
- 会場 味くり家(みくりや)2階広間
- 会費 6500円(税込)
- 募集 30名まで(お一人様コーナーあり)

- いづみ橋の純米大吟醸をはじめ6種類のお酒
- 前菜・刺身・焼物・揚物・酢・甘味等7品
- じゃんけん大会にて賞品！ハズレ無し！

参加お申込は、以下の各店にて！ ※お電話又は直接レジにて

炭火焼と旨い魚
味くり家(みくりや)
045-533-0398

ひげのぱん屋の隣り
KISSYO本店
045-541-4537

KISSYO SELECT
トレッサ横浜店
045-541-0413