

伊勢志摩サミット乾杯酒で乾杯！ 三重の酒と肴を楽しむ会

～ 大田酒造より、蔵人を迎えて～



2016年5月26日伊勢志摩サミット初日ワーキングディナーに選ばれた「半蔵」(純米大吟醸 伊賀山田錦)は、サミット当日夜に外務省のホームページで紹介された直後から、蔵元の大田酒造に電話やメールが殺到して、1年分として一升瓶(税別1万円)を240本、4合瓶(税別5千円)を約900本を醸したお酒が、翌日にすべて完売になりました。

今回はその「半蔵」(純米大吟醸 伊賀山田錦)一升瓶240本から2本をご用意して、【三重の酒と肴を楽しむ会】を七夕の夜に三重テラスで開催します。「伊勢志摩サミット乾杯酒で乾杯！」をテーマに、少しでも多くの方に希少な乾杯酒を味わっていただきたいという想いから、希少な乾杯酒を参加者全員でシェアしてお飲みいただきます。

大田酒造の坪井正明さんをお招きし、ワーキングディナーの乾杯酒に選ばれるまでの経緯などをお聞きます。そして、7月7日7時7分に伊勢志摩サミット乾杯酒で乾杯！その後、三重のお酒(合計9銘柄)と、三重県の特産品を肴に楽しみながら、交流会を行います。

サミットで世界の要人を魅了した乾杯酒は、たくさんの願いが込められたお酒とも言えます。そんな乾杯酒にあやかり、七夕の空に参加される皆様の願いも届けてみてはいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ちしております。



大田酒造
坪井正明さん



【開催概要】

■日程: 7月7日(木) 七夕

■開演: 18:30 ~ 20:30

■場所: 三重テラス2階イベントスペース

■料金: 3,000円(当日支払い)

■定員: 60~70名

※日本酒飲み放題。ただし多くの方に希少な乾杯酒を味わっていただくため、一銘柄当たりの量には限りがございます。あらかじめご了承ください。

※三重テラスから美味しい三重県特産品を、肴としてご用意します。気に入った肴はお土産として購入可能です。お食事はありませんので、ご了承ください。

■ ご用意するお酒の銘柄

【青雲】後藤酒造場(桑名市)

【上げ馬】細川酒造(桑名市)

【作】清水清三郎商店(鈴鹿市)★

【三重の寒梅】丸彦酒造(四日市)

【宮の雪】宮崎本店(四日市)

【鉾杉】河武醸造(多気郡)

【半蔵】大田酒造(伊賀市)★

【義左衛門】若戎酒造(伊賀市)

【瀧自慢】瀧自慢酒造(名張市)★

※★はサミットで乾杯酒に輝いた銘柄

7/7(木)「伊勢志摩サミット乾杯酒で乾杯！ 三重の酒と肴を楽しむ会」申込フォーム

ふりがな
お名前

ご住所 〒 _____

ご参加人数 _____ 名様

電話番号 () _____

E-mail _____

〈個人情報の取扱について〉ご記入頂きました個人情報は厳重に管理し、外部への提示、開示などはいっさいいたしません。

＜お問い合わせ先＞
三重テラスショップ
TEL: 03-5542-1033
定休日: 年中無休

酒蔵プレス
mail: info@sakebrewery.com
HP: http://www.sakagura-press.com/



企画・運営: 酒蔵プレス
協力: 大田酒造、三重テラス