

鴨'n The 14th Birth

一鳥万宝・試飲会



新酒の春!



大将陣の桜も満開へと向かいつつ、合鴨たちは、卵を産む準備を始めたようです。皆さん、お元気ですか？

毎年、農家と蔵元の知恵をふりしぼって一鳥万宝の味の追求を試みています。合鴨君たちが愛情をこめて育てた無農薬の米が、今年はすきっとした飲み口、口の中に広がるまろやかな味に仕上がっています。

地元の農家と蔵元が協力して、「究極の地酒」を造ろうと合鴨自然酒実行委員会を結成し、今年で14回目の誕生日。この間、顔の見える米で顔の見える日本酒を造り続けました。そして、この造りを通して、農業の大切さ、伝統産業へのふれあいを伝えてきました。

この気持ちを、皆さんへ伝えようと、今回、14回目の一鳥万宝試飲会を行います。1年1年人ととの輪が広がって、筑豊一の縁会(=宴会)となりつつあります。

日 時：平成22年4月11日(日)

(毎年4月の第2日曜日)

13:00~15:30

参加費：1,000円

瑞穂菊酒造

飯塚市天道375番地 TEL 0948-22-1050

楽しいお酒に、
ハンドルは、不要です



お越しの際は、公共の交通機関をご利用下さい

- ※ JR福北豊線天道駅より下車徒歩3分
- ※ 西鉄常楽寺バス停より徒歩1分

未成年者及びドライバーの方の飲酒はご遠慮頂きます。

主催：合鴨自然酒実行委員会

(古野隆雄・立花智幸・中村明・日高一雄・小野山洋平)

事務局・連絡先：瑞穂菊酒造(株)内 小野山洋平

0948-22-1050 yohei@mizuhogiku.com

“やわらぎ水”
ご存じですか？

お酒とお酒の間にお水を飲むと酔いの速度も緩やかになり体にも優しいです。当日、美味しい仕込水を用意しますので、試してみてください。