

多くのご支援に感謝いたします。今年も銀座で岩手の清酒をお試ください。

銀座で 岩手の 清酒まつり

岩手の清酒試飲販売会

【日時】2012年2月2日[木]・3日[金] 【会場】いわて銀河プラザ
午前10時30分～午後7時(3日は午後5時まで)

岩手オリジナル

IWATE ORIGINAL

●酒造好適米

「吟ぎんが」 「ぎんおとめ」

●オリジナル麹菌



●オリジナル酵母



オリジナル麹菌「黎明平泉」誕生で、オール岩手の酒造りが実現しました。
南部杜氏の故郷、岩手の清酒を取り揃え、お待ちしております。

岩手県ではこれまで、酒造好適米「吟ぎんが」「ぎんおとめ」や、香りや味に特徴のある酵母「ジョバンニの調べ」「ゆうこの想い」などオリジナルの要素で酒造りをしてきました。今年は、オリジナルの麹菌として「黎明平泉」が誕生。

岩手ならではの酒造好適米、酵母、そして麹菌に南部杜氏の技で醸された岩手の清酒をこの機会にどうぞ。

※お車を運転する方への試飲は控えさせていただきます。

期間中、岩手県酒造組合
取扱商品を1,000円以上
お買い上げの方に

粗品進呈

いわて銀河プラザ

東京都中央区銀座5-15-1南海東京ビル1階

電話 03-3524-8282(代)

<http://www.iwate-ginpla.net/>

