

鈴鹿の米から純米酒「しぼりたて」を造る会

参加者募集のご案内

自分の手で米作りから純米酒造りまで体験しませんか？

平成 19 年 3 月吉日

清酒「鈴鹿川」 清水醸造株式会社

〒510-0225 三重県鈴鹿市若松東 3-9-33

TEL:059-385-0011

ファクシミリ:059-385-0511

担当:清水

酒造りには、良い品質の米がなくてはなりません。当社では、この原料米の一部を地元鈴鹿の農家である神尾農園に契約栽培をお願いしております。

そこで、今年は、神尾農園のご協力を得て、このお米を作ることから、お酒を造ることまでの全工程を体験していただくことのできる企画をたてました。この企画に参加していただく方を募集いたします。田植えから、稲刈りまでの米作りを約4ヶ月かけて体験し、次にこのできあがったお米を使って、純米酒を仕込む各工程における手造りの作業の実際を体験していただきます。もちろん、すべての作業日に参加していただく必要はありませんが、できるだけ多く実際に参加していただくことで、米作りの大変さおよび、また酒造りの奥の深さ、おもしろさを体験していただけるものと思います。是非、ご参加ください。詳細は、下記のとおりです。

記

主な日程:	平成 19 年	5 月 4 日(金)	田植え 雨天の場合:5 月 5 日(土)
		その間	草取り、生育状況見学会など
		9 月中旬	稲刈り
		10 月初旬	酒母たて(酒つくりの開始)
		その間各種作業	
		11 月下旬	しぼりたて完成

参加料:	五千円
募集締め切り:	4 月 18 日 (水)
特典:	参加申込の方には、名札をお渡しします。 出来上がった「鈴鹿川 しぼりたて 純米原酒」1800ml 2 本を贈呈します。
その他:	途中で随時イベントを開催します。その際には、飲食費として、別途若干の費用をいただく場合があります。各イベント開催ごとにご案内いたします。ご了承ください。

詳細な日程と集合時間及び作業内容などについては、順次ホームページなどのご案内いたします。また、田植えの様子、稲の生育状況、稲刈りの様子、仕込作業の進行状況や、もろみの醗酵経過などもホームページにてご報告していく予定です。

お申し込みは、この用紙にご記入の上、参加料を添えて当社までお願いいたします。

ホームページアドレス: <http://www.suzukagawa.com>

参加申込記入欄	郵便番号	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	○で囲んで 下さい。 20~29歳 30~39歳 40~49歳 50~59歳 60~69歳 70歳以上	通信欄	
	電話番号	(<input type="text"/>)	男	女				
	住所	<input type="text"/>								
	フリカナ	<input type="text"/>								
	氏名	<input type="text"/>							メールアドレス	<input type="text"/>