

純米吟醸「甦る」 新酒仕込み体験

●期 日：令和7年10月30日（木）31日（金）

●時 間：（受付）9：00
（作業開始）9：30～14：00

●場 所：鈴木酒造店長井蔵（長井市四ツ谷1-2-21）

●服 装：動きやすい服装（白衣・帽子・長靴はこちらで準備します）

●持ち物：特になし

●会 費：600円（お弁当代）

●駐車場：会社北側 元山形新聞

●注 意：朝食に「納豆」「ヨーグルト」は食べて来ないで下さい！



午前：米をほぐす作業
午後：ほぐした米を仕込む作業

麹菌の
天敵なのです

お申し込みは、下記のメールアドレス、FAX またはお電話でご連絡ください。
ご不明な点はお気軽に村田までご連絡ください。

締め切り 10月27日（月）

件名「仕込み体験」参加者：①氏名 ②年齢 ③住所 ④電話番号
⑤参加日 以上の5点をお知らせください。

参加者氏名	年齢	参加日 下のいずれかに丸を付けて下さい。		
オ		30 日	31 日	両 日
住所		電話番号		

メールアドレス：info@kibitaki-nagai.com

FAX：0238-87-1270（村田） または 0238-88-3503（鈴木）

電話：090-3645-6745（村田）090-1492-2208（鈴木）

「きびたき長井甦るの会」は2011年の東日本大震災及び福島原発事故により山形県長井市に避難した福島県民と受け入れ支援をした長井の人たちが、福島県浪江町で酒蔵を失い長井市にて酒造りを開始した鈴木酒造店と共に長井の地酒「甦る」の原料米である「さわのな」を共同生産することをきっかけに生まれた任意団体です。

きびたき長井甦るの会

