

映画「吟ずる者たち」上映会&吟醸酒試飲体験

試飲は2杯（約90ml/杯）まで無料です。

追加試飲は1杯200円（現金のみ）です。

銘柄	賀茂泉	華鳩	華鳩	灘の生一本	酒楽
	ひやおろし	秋の無濾過原酒		（菊正宗）	
産地	西条（広島県）	呉（広島県）	呉（広島県）	灘（兵庫県）	伏見（京都府）
蔵元	賀茂泉酒造	榎酒造	榎酒造	菊正宗酒造	玉乃光酒造
酒類	純米	純米吟醸	純米吟醸	純米	純米吟醸
精米歩合	70%	55%	55%	70%	60%
アルコール分	15度	16.5度	15度	16度	14度
味わい	ほんのりとした甘み	香味も豊か	奥行きのある味	淡麗辛口	淡麗辛口
備考	ひやおろしとは・・・ 外気と蔵内の気温がほぼ同じくらいになった秋口を待ち、貯蔵していたお酒を出荷します。 春の新酒が夏を越し、熟成を加えて味も落ち着き旨味ものった、まさに豊穣の秋にふさわしいお酒です。 きめ細やかな旨みと、ほんのりとした甘み、爽やかな酸味が調和し、より円熟となった味わいです。	秋の純吟！夏の赤いスイカと黄色いスイカに続いて、秋はブドウです！無濾過原酒なので、香味も豊かです！	こいおまちは広島県で雄町を改良して作ったお米です。できたてもまた、1～2年熟成しても美味しいお酒ができるお米です。 シンプルな味わいの八反錦と違い、味の奥行きのあるお酒です	「灘の生一本（なだのきいっぽん）」とは、灘地域で醸造された「純粋で混ぜ物がない」生粋の日本酒を指す言葉でしたが、現在では、灘五郷の単一製造場のみで醸造された兵庫県産米100%使用の純米酒の統一ブランドシリーズを指します。	蔵元「玉乃光」は延宝元年（1673年）創業。昭和39年戦後業界に先駆けて純米酒を発売して以降「品質第一主義」に徹し、農家との契約栽培化、自社精米、麹は手造り、蒸米は甑を用い酒質は純米吟醸酒以上を信条として酒造りに励んでおります。精米から一貫手造りの純米吟醸酒。