

酒と食べ物の相性

お酒は料理と一緒に楽しみたいもの。

日本酒はどんな食べ物にも合うような気がしませんか？
実は調味料に味噌・醤油を使った料理は日本酒に合ってしまう。
これは誰でもできる初級コース。次の中級コースの要点は二つ。
味の濃い酒・熟成した酒には、熟成したもの、辛いものを合わせ、
香りの高い酒、生酒には柑橘系や大葉などの香りを合わせます。

試飲会場の2種類の野沢菜漬けで、体験してみてください。

料理とお酒の相性を考えながらお酒を飲むのもおつまもの。

本日はごゆっくりお楽しみください

本日の試飲用の酒器は、2勺半(45ml)の「豆猪口(まめちょこ)」。猪口に半分注いで、8杯で一合です。お召し上がりの際の参考にしてください。

平成29年3月20日(月) 第19回酒蔵開放に際して

運転手の方に ささやかな特典 があります

- ・帰りに運転される方は、受付で「運転手です」と宣言して下さい。
- ・首掛けのタグをお渡ししますので、お帰りまで下げていて下さい。
- ・飲酒は絶対しないで下さい。発見した場合はタグを回収いたします。
- ・お帰りの際にはタグと引き換えにささやかですがお土産を差し上げます。

場内の配置や試飲のお酒等が 変更になる場合があります。

- ・本日の記念としてお一人様に一つ、杯を差し上げます。試飲の際にお使い下さい。
- ・試飲会場の入口付近に杯をゆすぐ場所があります。
- ・試飲の合間に水を飲むと、酔いが穏やかになります。
- ・甘酒等の試飲の場所には紙コップが用意してあります。

スタッフはハッピーを着ています
お気軽に声を掛けてください

車の運転をされる方、未成年の方は、飲酒をご遠慮ください。

場内案内・本日の見どころは

本日の見どころ

春の一日、皆様にゆっくりと時間を過ごしていただけるよう、いろいろな企画を用意いたしました。

準備段階での内容です。催しの内容や、試飲や販売のお酒の種類や数量等々が変更になっている場合もありますが、その際はご容赦下さい。

蔵見学

屋敷・蔵共々国の登録有形文化財の数々を、内部でじっくりと、門前の街道・旧中仙道を散歩しながら外からゆったりとご覧下さい。

軟らかな仕込み水

仕込み水はお持ち帰り自由。
もちろん水もお酒も飲み放題。

新酒と商品すべての試飲

今年の新酒と通常の商品のほとんどが試飲できます。清酒に焼酎にどぶろく。冷やで、お燗で、いろいろなお酒を味わって、お気に入りを見つけてください。毎年恒例の新酒「春花見」のきき分けなど、五感を研ぎ澄ませてお酒を飲むのも粋なもの。

どぶろく評判★です

酒蔵開放から生まれた極上の出来たてどぶろく「十二六」もたっぷり。蔵開放ならではのブレンド十二六は山葡萄と鬼灯(ほおずき)を販売します。それ以外にも意表を突くフレーバーが登場。今年も十二六をご堪能下さい。

粕と麴は欠かせない

酒粕の寒天寄せに塩麴。今年も、そのまま食べる絶品、大吟醸練粕も用意しました。その他、酒粕を練り込んだ飴等々。十二六(どぶろく)を練り込んだ石けんでも美肌も追求。

甘酒とお菓子

ノンアルコールの甘酒、酒粕の寒天寄せなど。お口直しにいかがですか。果汁などで色と味を付けた甘酒も毎年のお楽しみ。

掲示板をご覧ください

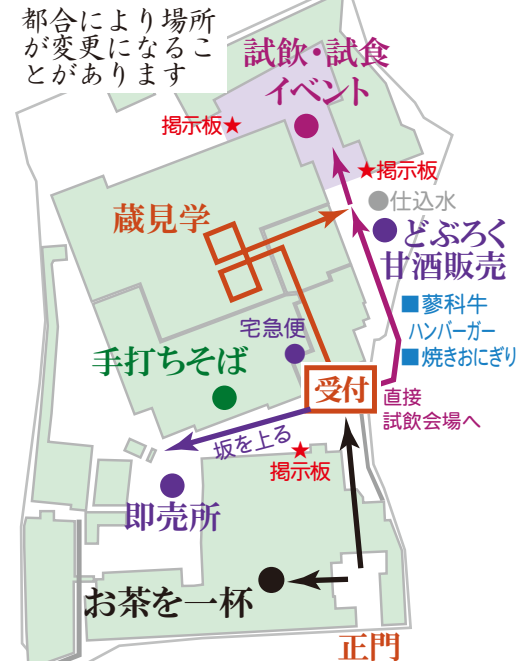
いろいろな情報と、各種お願い事を掲示します。ご覧いただければ幸いです。

お願い

- ・飲酒は体調に合った量を。
 - ・未成年は飲酒をしない。
 - ・飲酒運転は絶対禁止です。
- タクシー、運転代行、宿泊等の手配は、受付に声をかけてください。

会場案内図

都合により場所が変更になることがあります



手打ち蕎麦…信州そばガキ隊(有料)

当社の仕込み水を使った手打ち蕎麦。今年により多くの人に食べていただける様に、ザルではなくぶっかけで。

観音峯手作りコロッケ(有料)

地元の白土馬鈴薯を使った、観音峯加工研究会の手作りコロッケ。

蕎麦科牛のハンバーガー…Sun's(有料)

五郎兵衛米塩むすび…かんも農場(有料)

ハンバーガーに合うお酒、おにぎりに合うお酒。鋭意検討中。

お茶で一休み(お菓子は有料)

社長宅の庭を見ながらちょっと一服。お茶だけの方は無料です。

新酒いろいろ 全て「無濾過生原酒(むろかなまげんしゅ)」(濾過前にタンクより採取し、加熱処理をしていないお酒です)

試飲の記録等にご利用下さい

新①	しぼりたて生酒 (年越し甕酒)	
新②	普通酒 速醸 辛口	
新③	普通酒 速醸 タイプ A	
新④	普通酒 きもと コシカリ	

新⑤	普通酒 きもと 美山錦	
新⑥	本醸造生酒	
新⑦	きもと本醸造	
新⑧	きもと純米	

新⑨	純米吟醸	
新⑩	大吟醸 (2酵母ブレンド)	

試飲の記録等にご利用下さい

通常商品(本日販売商品) 価格は消費税(8%)込み価格です

	品名	容量	価格
1	大吟醸21年古酒	200ml	1,200
2	大吟無濾過生酒	720ml	3,240
		180ml	864
3	春花見	1,800ml	2,376
		720ml	1,188
		300ml	497
4	御園竹大吟醸	1,800ml	5,400
		720ml	2,700
5	牧水 純米吟醸	1,800ml	3,564
		720ml	1,890
6	牧水 きもと純米	1,800ml	2,700
		720ml	1,377
7	牧水 きもと本醸造	1,800ml	2,160
		720ml	1,080
8	御園竹	1,800ml	1,890
	御園竹カップ	180ml	237
9	御園竹辛口	1,800ml	1,890

	品名	容量	価格
10	御園竹旨口	1,800ml	1,944
		720ml	972
11	御園竹濃醇旨口 きもと原酒	1,800ml	2,376
		720ml	1,188
12	牧水純米吟醸生	300ml	566
13	牧水本醸造生酒	300ml	458
14	つゆ草	300ml	458
15	御園竹 2012→ 蔵内 2014→ 生熟成 2016→	1,800ml	2,462
		720ml	1,231
		200ml	324
16	牧水純米吟醸 一回火入瓶貯蔵 原酒 2014	1,800ml	3,086
		720ml	1,543
17	牧水きもと純米 一回火入瓶貯蔵 原酒 2014	1,800ml	2,808
		720ml	1,404
18	御園竹きもと純米 タンク貯蔵生詰 原酒 2011	1,800ml	2,592
		720ml	1,296
19	貴醸酒「極貴」	500ml	2,160

	品名	容量	価格
20	焼酎 歩20%	720ml	822
21	焼酎 中仙道25%	500ml	1,008
22	十二六焼酎	720ml	2,160
23	泡泉花	300ml	734
24	泡泉花(6年熟成)	300ml	734
25	米米酒	500ml	1,296
G1	板粕	500g	309
		1,000g	514
G2	十二六石けん		720
D1	十二六	720ml	1,400
D2	十二紫	発送不可	
D3	十二六ライト	720ml	1,200
D3	十二六プラスほおずき	300ml	500
D4	酒蔵麹甘酒	500g	500
D5	塩麹	200g	400
D6	大吟・純米吟酒粕	450g	500
D7	酒粕アメ		特価

販売所が異なります

赤字は本日限り・数量限定商品です

紫は熟成酒。本日限定・数量限定商品多数
蔵内生熟成は容量によって醸造年度が異なります

十二六、十二六紫の発送はお断り致します