



日本酒の会

関谷醸造 糀MARUTANI

温度帯で日本酒を楽しむ会

温度で変わる、一滴から広がる、無限の味わい

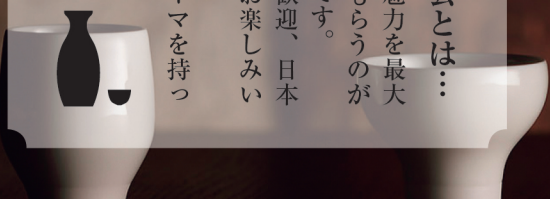
日本酒を、もっと深く味わってみませんか？
今回は、「日本酒の温度帯の違い」に焦点を当て、
どのように味が変化するかを、みんなで楽しんでもらう会です。
単純に熱燗にするだけでなく、どうして熱くした方が良いのか？など
温度帯を変えるのにはまってしまいう会です。

【企画内容】

- *多様な温度帯の
日本酒テイasting
冷酒から熱燗まで、
様々な温度帯の日本酒飲み比べ
- *総社氏遠山による
温度帯ごとの味わいの変化や、
おすすめ飲み方の解説
- *糀MARUTANIの
酒の会用特別句のコース付き
※温度帯をかえて
料理とあわせてみてください

日本酒の会とは：

日本酒の魅力を最大限に知ってもらおうのがコンセプトです。
初心者大歓迎、日本酒玄人でもお楽しみいただけます。
毎回、テーマを持っています。



日時

3月12日(水)
19:00~ (受付18:30~)

定員

25名
(先着順)

会場

糀MARUTANI
名古屋市中区丸の内3丁目18番13号先
RAYARD Hisaya - odori Park内 zone2

会費

8,000円 (税込)



※お申し込みは直接糀MARUTANIでお申込みになるか、お電話のみの対応となります。(メール不可)

※日本酒の会は日本酒の様々な知識や楽しみ方を知っていただく会です。定期的で開催していますので、詳しくは店内、ホームページ、FBをご覧ください。

※キャンセル、人数変更は1週間前までお願いします。それ以降は、キャンセル料をいただきます。

※遅刻はないようお願いします。



▲糀MARUTANI



関谷醸造株式会社
総社氏 遠山 久男

〈関谷醸造株式会社〉

関谷醸造は元治元年(1864年)に、自然豊かな設楽町にて創業しました。以来、日本酒の可能性を柔軟に追求し、伝統の技と革新的な技術を用いた高品質の酒造りを行っています。

お問合せ



糀MARUTANI

Address : 〒460-0002
名古屋市中区丸の内3丁目18番13号先

Tel : 052-211-9200

Fax : 052-211-9201