

第6弾

関谷醸造
ほうらいせん

日本酒

仕込み!!



糀MARUTANIオリジナル!!
スツキリライトな純米辛口酒

料理とあわせて、スイスイ呑めるお酒です!!
昔ながらの辛口ではなく、今トレンドの辛口です!!

*吟醸工房までバスで行きます。

日帰り

日時
3/24<日>

集合場所

糀MARUTANI

※那古野の丸谷ではないのでお気をつけください。

体験場所

関谷醸造(株) 吟醸工房(稲武)

定員

先着24名 定員になり次第終了

会費

8,000円
●岡田屋様昼食費込・仕込んだ日本酒(4合瓶)込

⚠️ 注意事項

- 当日アルコール類を飲まれる方は、運転をひかえてください。
- 当日仕込んだ日本酒は後日、糀MARUTANIにてお渡します。
- 動きやすい服装でお越しください。
- 前日と当日は納豆を食べないようにしてください。
- 必ず遅刻はないようにお願いします。●消毒とマスクの着用をお願いします。
- キャンセルは1週間前までをお願いします。

日程

- 8:15 糀MARUTANI 集合
- 8:30 糀MARUTANI 出発
- 10:00 仕込体験……吟醸工房
- 12:00 岡田屋様にて 昼食
- 15:00 岡田屋 出発
- 17:00 糀MARUTANI 到着・解散

お問合せ



糀MARUTANI

MARUTANI
sake-bar

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



糀MARUTANI
ホームページ



ほうらいせん
ホームページ

