



日本酒の会「圓の会」

関谷醸造(株) 圓谷

日本酒の奥深さを知る会

生酒と火入れの違いを楽しむ会

同じお酒なのに、ここまで違う。

日本酒の世界は、知れば知るほど面白い。

一口飲んだ瞬間、

「こんな世界があったんだ。」

そんな驚きと感動を味わう一夜です。

搾ったままの瑞々しい「生酒」と、

火入れによって生まれる穏やかな旨み。

同じ酒が、なぜここまで違う味わいになるのか。

そんな奥深い日本酒のことをリアルに体験できる圓の会です。

【企画内容】

※同じ日本酒の

生酒・火入れの違いを体験

関谷醸造(株) 蔵人、

SAKE DIPLOMA「宮瀬直也」

が、蔵元ならではの視点で分かりやすく解説します。

※圓谷の酒の会用特別旬のコース付き

※お料理とも合わせていただきます。

※ここぞしか飲めない蔵元直送の「酒

圓の会とは…

日本酒の魅力を最大限に知ってもらう

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。



関谷醸造株式会社
吟醸工房オーダーメイド室
宮瀬 直也

日本酒造りに精通しているだけでなく、SAKE DIPLOMAの大会でも好成績を収める日本酒スペシャリストです。

日時

8月30日(日) 17:00~

会場

SAKEBAR 圓谷

名古屋市西区那古野1丁目37-17

会費

10,000円(税込)

定員

32名(先着順)



※お申し込みは直接圓谷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)

※圓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週間前までにお願いします。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。



▲ SAKEBAR 圓谷



圓谷 店内の写真

〈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



MARUTANI
SAKEBAR

Address: 〒451-0042 名古屋市西区那古野1丁目37-17

Tel: 052-414-7263

Fax: 052-414-7264