

会場：YURIN LOUNGE 桐生市本町2丁目8-26

日時：令和5年3月19日(日)

16:00~20:00

桐生みどり酒米物語

新酒・甘酒を楽しむ



桐生みどり地域では、中山間地の水田を荒廃させずに継続的に米作りができるよう、地元の農業・商業・工業・福祉の関係者が協力し、この地域でとれた酒米から地酒等をつくってお客様へ届ける活動を行っています。

豊かな農地を守りながら次世代につなぎ、地域が活性化するようにと願いを込めてできた地酒。取り組み状況やこの活動に賛同いただいた星野富弘さんとの関わりについて生産者や酒造会社から直接ご紹介します。

新酒や甘酒の試飲・即売、酒米を活用してできた地域の品々についても一部販売を行います。是非、ご来場ください。

- ◆ 桐生みどり地域の酒米生産活動ご紹介
- ◆ 新酒・甘酒の試飲、即売 (おかわり自由 試飲代100円いただきます)

桐生みどり市産酒米使用
地酒 純米吟醸「山紫」
純米吟醸「五百万石」
特別純米酒「花紫」
甘酒 酒米麴100%「あまさけ」

- ◆ 酒米活用加工品の即売 (クッキー、パン、すいとんの粉など 数量限定)

試飲を希望される方はハンドルキーパーをお連れください。運転代行やご家族に迎えに来ていただける方以外にはお酒をお出しすることはできません。また、二十歳未満の飲酒は法律で禁止されています。



地酒300ml
3本セット
お買い上げの方
限定冷え杓
プレゼント
(無くなり次第終了)



YANO SQUARE

お問い合わせ・お申し込みは

YURIN LOUNGE

〒376-0031 株式会社 矢野園

桐生市本町2丁目6-30

【営業時間】 9:30~18:30 (月曜定休)

【お問合せ】 0277-45-2925

【ホームページ】 <https://www.kkyanoen.com/>



企画・協力：桐生みどり酒米生産者、近藤酒造株式会社、桐生地区農業指導センター