

| 酒造蔵元       | 銘柄     | ご紹介   |
|------------|--------|---|
| 朝日酒造（新潟）   | 久保田    | 創業時の屋号を冠し、品質本位の酒造りに決意を込めた酒。                                       |
| 宮坂醸造（長野）   | 真澄     | 酒造好適米を真珠のように磨き上げ、一滴一滴心を込めて醸し上げる。豊かな風土と農家さんの汗の結晶。                  |
| 富士高砂酒造（静岡） | 銀明師    | 大人しく優しい口当たりで少し甘さを感じる風味。当蔵自生の微生物と富士山の恵のコラボ。「高砂山廃仕込み」               |
| ぶんど銘醸（大分）  | 杜谷     | 焼酎造りを支える職人の研ぎ澄まされた技と勘。愛情込めて育てられた麦だけが旨い焼酎を作り出す。希少な「花酵母」を使用。        |
| 鹿児島酒造（鹿児島） | やきいも黒瀬 | 昼夜をいとわず焼き続ける熱風をあびながらこつこつと額に汗し、旨い焼き芋焼酎を造る。焼き芋の風味、それは豊かな香りとはっとする甘さ。 |
| 本田商店（兵庫県）  | 龍力     | 山田錦の中でも『特上』と名のつく、約5%ほどしか収穫されない貴重なお米。自社精米で100時間かけ、35%まで丁寧に磨き上げます。  |

真澄  
MASUMI



蔵くらべ

～気になるお酒を少しずつ～



格純酎 杜谷 華むぎ



# 御殿場の秋を楽しもう

～旨味が増した秋の酒&ホテル自慢の秋の味覚を思う存分お楽しみください～

# SAKE FAIR 2019

20種類以上のお酒を堪能できる年に一度の大イベント

## 日本の酒フェア

令和  
元年

## 9月21日

会場 THE GOTEMBAKAN 3F

受付 17:30 会場 18:00~20:00

料金 5,000円 (税・サ込) 軽食&おつまみ付

共催  
株式会社  
ナガイ  
酒店

THE GOTEMBAKAN ご予約・お問い合わせは 0550-82-0929