鈴鹿産酒米「神の穂（かみほ）」から純米酒「しぼりたて」を造る会

参加者募集のご案内

三重県の酒米新品種「神の穂」で、米作りから純米酒造りまでを体験しませんか？

平成 24 年 3 月吉日

清酒「鈴鹿川」　清水醸造株式会社

〒510 -0225　三重県鈴鹿市若松東 3 -9 -33

TEL：059 -385 -0011

ﾌｧｸｼﾐﾘ：059 -385 -0511

担当：清水

美味しい酒造りには、良質の米がなくてはなりません。当社では、この原料米の一部を地元鈴鹿の神尾農園にお願いして契約栽培しています。今年も神尾農園のご協力を得て、米作りから酒造りまでの全工程を体験する**「鈴鹿の米から純米酒を造る会 2012」**を開催いたします。

田植えから稲刈りまでの米作りを行い、でき上がった米を使って純米酒を仕込む各工程における手造り作業を、約半年かけて体験していただけます。すべての作業日に参加していただく必要はありませんが、できるだけ多くの工程に参加することで、米作りの大変さと収穫の喜び、また酒造りの奥深さ、おもしろさがわかっていただけると思います。多くの皆さまのご参加をお待ちいたしております。詳細は下記の通りです。

記

主な日程：	平成 24 年	5 月 5 日(土)	田植え
		7 月 21 日(土)	稲の生育状況視察など
		9 月初旬	稲刈り
		10 月初旬	酒母たて（酒造りの開始）
		その間各種作業	
		11 月中旬頃	しぼりたて完成

参加料：　５０００円

募集締切：　４月１１日　(水)

特典：　名前入ラベル「鈴鹿川しぼりたて純米原酒」1800ml　2 本を贈呈します。

その他：　途中、随時イベントを開催します。その際には、飲食費等として別途費用をいただく場合があります。詳細は、各イベント開催時にご案内いたします。

以上

詳細な日程と集合時間及び作業内容などについては、造る会参加者全員に書面にてご連絡するとともにホームページでもご案内いたします。また、田植えの様子、稲の生育状況、稲刈りの様子、仕込作業の進行状況や、もろみの醗酵経過などもホームページにてご報告していく予定です。

お申し込みは、この用紙にご記入の上、参加費を添えて当社までご持参いただくか、参加申込書を 059 -385 -0511 までファックスいただき、参加費を三重銀行　白子支店　普通口座 1319408　シミズジョウゾウ（カ までお振込いただきますようお願いいたします。

【参加申込書】

ホームページアドレス：　http://www.suzukagawa.com

参加申込記入欄		
郵便番号 □□□-□□□□	○で囲んで下さい。 20～29歳 30～39歳 40～49歳 50～59歳 60～69歳 70歳以上	通信欄
電話番号 （　　）	男　女	
住所		ファックス番号
フリカナ		
氏名　様		メールアドレス　@