

春一番地 入荷します!!

山内酒造場「山内總太郎」氏の造りをそのまま受け継いだお酒「春一番地」！
今までのおいしさを残したまま、少しキレ味を出した昨年の造りから2回目。今年も順調に仕上がって来ています。フレッシュ感があり、穏やかな香りとジューシーさも兼ね備えた中、後味には「べとつき」を残さず、キレのある味わいを目指しています。今年も3月上旬には、上槽できると思います。宜しくお願い致します。

1.8ℓ/
2,730円
(税込2,948円)

720ml/
1,370円
(税込1,480円)



今年春
新登場で
発表致します!



私の
単独の
酒



スタッフ 今月の一言

お世話になります、外販の登林です。
寒い冬が終わり木々が芽吹く春がもうすぐやって来ますね。

ここ数年春らしさが無くなってきている様に思います。寒い冬が終わりを告げた途端に気温が急に上がり、季節の花々を楽しむことが出来ないくらい短期間で一気に数種類の花が咲いてしまい、本来咲いている時期にはすべて散っている事が多くなり、夏がやってくる。春先に生まれた人間としては、もう少し春らしさを感じたい今日この頃です。



次回イベント予告



- 3月3日(日)「六斎市」
●会場/本町・新町 ●時間/9:00~18:00
- 3月5日(火)「中山道味の会」
●会場/菱風荘 ●時間/18:30~21:00 ●会費/6,000円
- 3月8日(金)「酒の会」"熱燗を楽しむ"
●場所/中山道大鋸2F フリースペース
●時間/19:00~21:00 ●会費/2,500円
- 3月11日(月)
「新酒研修会『東濃の新酒発表会』」
●会場/瑞浪商工会議所 ●時間/12:00~
- 3月15日(金)
「酒の会『イタリア直輸入のフォンテモルシの会』」
●会場/あん堂 ●時間/19:00~21:00 ●会費/8,000円
- 3月16日(土)・17日(日)
「MEETS HIGASHI-MINO 東濃の地酒と美濃焼」
●会場/名古屋若宮大通公園若宮広場東 ●時間/終日

「MEETS HIGASHI-MINO 東濃の地酒と美濃焼」 PRイベント

日本の原風景が息づく、ぎふ・東濃。
豊かな水で育まれた地酒を、この地に生まれた美濃焼で。
おいしくほろ酔う2日間。
東濃とのおいしい出会いをさあ、どうぞ。

- 入場チケット:前売¥2,500/当日¥3,000(各日)
- 開催日時:3月16日(土)・17日(日) 終日
- 会場:名古屋若宮大通公園若宮広場東

参加酒蔵
三千盛(多治見)/千古乃岩酒造(土岐)/中島醸造(瑞浪)/若葉(瑞浪)
岩村醸造(恵那)/はざま酒造(中津川)/大橋酒造(中津川)/恵那醸造(中津川)
三千櫻酒造(中津川)/山内酒造場(中津川)/林酒造(可児)

中山道大鋸も出店します!

寒い毎日 簡単でおいしい汁

あつためる
だけです~!

またぎ汁

東北地方の汁!
大根、骨付鶏肉、舞茸、なめこ、人参、細竹、わらび、しょうゆ。
スッキリしょうゆ味のおいしい猟師鍋。

820g/**867円**(税込932円)



けんちゃん汁

わらび、しいたけ、鶏肉、油揚げ、こんにゃく、車麩、野菜。
美味しく煮込んだスッキリしょうゆ味。

820g/**627円**(税込677円)

