

2016年度 酒米造り仲間募集！

神聖伏見酒米の会

地元の米で地酒を造りたい！地元農家様との協力で伏見の蔵として米作りから酒造りまで皆様と共に造り続ける仲間を募集いたします。2015年度は「祝」で京都初の試み京都酵母「京の咲」を使用、種麹は京都菱六様の麹を使いオール京都産の日本酒が出来上がりました！ご参加の方も来年度も是非やってほしいというご要望を多く頂いておりますので2016年度も開催する予定です。地元に貢献できる酒蔵として是非とも開催したいと考えておりますのでどうぞご参加お待ちしております。

田植え（5月～6月頃）

稲刈り（9月～10月頃）

蔵見学（2月～3月頃）



概要：農業体験と酒蔵見学ができます。最後に完成した日本酒を贈呈致します。

定員：50名※20歳以上の方限定（50名を超えた場合抽選させていただきます）

募集締切日：2016年4月15日

参加費：税込10,000円 搾りたての日本酒720mlを2本と酒粕

氏名	
住所	
連絡先	
メールアドレス	
参加人数	
備考	

FAX075-601-0011またはメールyamamotohonke@genbee.jpにお送りください。

※ご参加して頂く事が決まりましたら2016年4月25日頃にメールもしくはお電話にてご連絡させていただきます。

（株）山本家