

# 蔵の音イベント

150周年記念復刻酒「たまの八重桜」

## 『秋の八重桜を愛でる会』

2012年10月27日 土曜日

会費 7,000円

### 三部構成イベント

#### 第一部

やまはたのりこ先生講話

「酒粕の健康・美容効能

酒粕を楽しむ話」

#### 第二部

蔵見学



#### 第三部

「たまの八重桜」を味わう会食

11:30 受付開始 (場所: 新蔵)

16:00 閉会予定

# 秋の八重桜を愛でる会

150周年記念復刻酒 「たまの八重桜」

参加者全員に  
お土産付き

お着物で  
ご来場の方へ  
豪華特典!  
お食事券  
プレゼント!

### ★ 申し込み方法 ★

石川酒造 担当島山宛に電話、FAX、メールにて必要事項をお書きの上お申し込みください。

TEL 042-553-0100

FAX 042-553-2017

MAIL liveinfo@tamajiman.co.jp

〈必要事項〉

「秋の八重桜を愛でる会」参加者全員のお名前、ご住所、電話番号、年齢  
申し込み後、お振り込み案内の手順に従いご入金ください。

お振り込み確認後入場証をお送り致します。

定員になり次第締め切らせていただきます。(募集人数 60 名様)

尚、酒造敷地内の各店舗店頭で、直接購入も可能です。

# 150周年記念復刻酒「たまの八重桜」

## \* 秋の八重桜を愛でる会 \*



### 150周年記念復刻酒 創業銘柄「たまの八重桜」

石川酒造が1863（文久3）年に創業した当初使用していた創業銘柄「八重桜」

その後1919（大正8）年に「八重梅」に商標を変更するまで地元で、愛され飲まれていました。

酒質は現代風のものとなりましたが、純米酒ならではの素朴な旨みをお楽しみください。

尚、当商品の1リットルの売上げのうち、24円は福島への復興支援金として活用いたします。

**参加者皆様にお土産付き！  
さらにお着物でご来場の方には豪華特典が！！**

ご自宅でも余韻にひたれるお土産をご用意いたします！

さらにお着物でご来場のお客様には蔵元レストランお食事券2000円分を差し上げます。

\*\*\*\*\* MAP

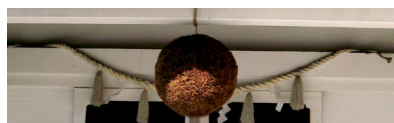


**お車をご利用の方**  
中央高速八王子IC（ここから約15分）より国道16号を川越方面へ武蔵野橋南交差点を左折（ここから約2分）  
**JR・西武をご利用の方**  
拝島駅南口よりタクシー約5分 徒歩約15分

やまはたのりこ先生特別講話と酒造見学ツアー

\*\*\*\*\*

「美容と健康に効く!?」やまはたのりこ先生講演会。日本酒、日本の食を愛し、大切な「日本の酒と食」を次世代に繋ぐべく、発信を続けているやまはた先生が、自身でレシピ本も出した「酒粕」について、健康、美容、様々な活用法をお話します。当日何が飛び出すか！お楽しみに！



そして酒蔵と言えば！「酒造見学ツアー」が楽しみの1つです。

酒造業を営み150年、この熊川地域とともに400年の歴史を重ねてきた石川酒造の魅力を余すところなくご紹介いたします。

\*\*\*\*\*

しめくくりは、創業銘柄「たまの八重桜」を愉しむご会食。明治建築の土蔵で、ここでしか味わえないお食事をご用意してお待ちしています！



### やまはたのりこ

横浜生まれ。料理研究家、唎酒師。日本航空客室乗務員を経て、結婚後、現・エコール辻東京にて日本料理を学ぶ。

横浜の自宅で和食中心の料理教室を主宰。

東京農業大学や淑徳大学のオープンカレッジ講師や新聞、雑誌等で活躍。著書に、「極旨！酒粕レシピ」「酒粕レシピ」「野菜おつまみ一行レシピ」（講談社）「おつまみ一行レシピ」（株）マイナビ「愛の料理 和食編」（旬報社）などがある。

# 蔵の音イベント

蔵の音イベントとは

\*\*\*\*\*

石川酒造が提案する「酒呑みのテーマパーク」を目指すべく敷地で行うイベントです。

年間約10回程催され、酒と音楽との融合を目指した「ライブイベント」お酒本来の楽しみ、味わいを深める「会食イベント」などが企画されます。

\*\*\*\*\*

『蔵の音イベント』の収益金はライブでは全額、会食イベントでは一部を、日本赤十字団体等へ寄附致します。

