



満寿泉
MASUZUMI

美味求真

おいしいものを食べている人しか、



美味しい酒は造れない。

自然の幸に恵まれた、舌の肥えた富山の地だからできる、お酒がある。廻船問屋の町家で有名な東岩瀬の地で、五代に渡って日本酒造りの伝統を受け継ぎ、いつの時代の感性にも合う、さらなる美味しい酒を探求する老舗の酒蔵、「梶田酒造店 ますだしゅぞうてん」。

トヨーキッチンスタイル 東京シヨールームで、五代目 梶田隆一郎氏 による解説のもと、杜氏と蔵人による独自の仕込み方法やその歴史など、お酒造りに興味のある方はもちろん、料理を楽しむためのお酒の種類まで、幅広くお話しいただきます。当日は梶田酒造店謹製の、お試し戴ける日本酒もご用意してお待ちしております。ぜひお誘い合わせの上、お申し込みくださいませ。

日時：2019年12月21日（土）15時半から18時
場所：トヨーキッチンスタイル 東京シヨールーム

会費：一万五千元（税込み）講演 & スペシャルな日本酒7種と酒肴のペアリング会
事前のお振込が必要です。お振込後のキャンセルはご返金いたしかねます。

定員：二十名 ※完全予約制。（満席になり次第、受付けを終了いたします。）

お申し込みは、お電話または下記応募フォームからお申し込み願います。受付けのご返信にて、お振込先をご連絡いたします。なおご入金の確認をもって、お申し込み完了となりますので、あらかじめご了承のほど、お願ひ申し上げます。

梶田酒造店

廻船問屋など古い町並みが往時の面影をとどめる、北前船で栄えた富山市の湊町・岩瀬に蔵を構える。「美味しいものを食べている人しか美味しい酒は造れない」という「美味求真」をモットーに酒を醸し続ける。「自然に恵まれたた富山は、海の幸、山の幸すべてに自然の味が濃く凝縮されています。それを受け止める酒には、美しい味わいとしっかりした旨み、その両方が必要不可欠。これからも最高峰の酒造りに邁進していきます」



富山県富山市東岩瀬町 269 番地 076-437-9916
<http://www.masuzumi.co.jp>

