

一緒に日本酒を楽しみませんか？

奥大山大満地区で栽培した酒米“山田錦”を100%使用！

新酒“岩泉”お披露目会

日時■ 4月14日(土) 17時30分スタート

会場■ 江府町山村開発センター

米子からJRご利用の場合

(上り) 米子/16:46 発~17:18/江尾着

(下り) 江尾発/20:22 最終/22:58

生山からJRご利用の場合

(下り) 生山発/15:58~16:28/江尾着

(上り) 江尾発/20:15 最終/22:00

奥大山の名水に育まれた純米生原酒は、
そりゃあ旨いに決まってる！！

写真は合成です

奥大山は大満地区で、米づくりの匠・松本洋一（ねうめぐり倶楽部メンバー）が海藻肥料を使って育てた山田錦を原料に、歴史ある地元の酒蔵“大岩酒造”がこの2月に仕込んだ新酒を、奥大山の春の味覚を肴に味わいます。ご参加いただきますと「新酒の1升瓶」が1本、もれなく付いて来ますので、呑みきれなかった分はお持ち帰り可能。また瓶は開封せず大事に持ち帰ることとして、立ちきゅう（ショットバー形式）で、お酒を味わうことも可能です。春の宵、みんなで楽しく盛り上がりましょう！



募集定員■30名(20歳以上、先着順)

参加費●お一人様/5千円(奥大山の春の味覚料理
+新酒“岩泉”1.8リットル1本付き)

申込方法●裏面用紙に必要事項を記載のうえ、
一滴の会窓口へ提出、または一滴の会関係者に
電話、メールなどでお知らせ頂いても構いません。

注意事項●当会は飲酒を伴いますので、
自家用車での来場はご遠慮願います。

ひとしづく
主催☆ 一滴の会

参加者募集！

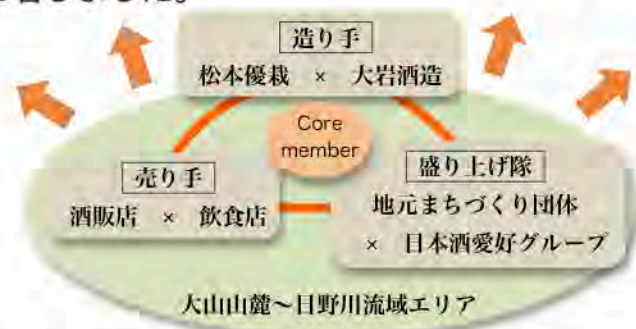
〒689-4401 日野郡江府町大字江尾 2083-2 江府町観光協会内
Tel/0859-75-6007 Fax/0859-75-6008
E-mail okudaisen.kankou@gmail.com

ひとしづく 一滴の会とは!?

海外での日本酒への関心や評価が高まる一方で、日本人の日本酒離れが進む現状に一石を投じ、日本酒造りの環境に恵まれた大山山麓・日野川流域エリアから日本酒を盛り上げていこうと、日本酒を愛する地元有志が立ち上げた共同事業体です。一滴から始まる水の流れがやがて大河となるが如く、本会の細やかな歩みが、地域に根ざす日本酒再興の呼び水となることを願い命名しました。

【会員】

- ①全ての活動の中心となるコアメンバー
- ②本会の趣旨に賛同し随時活動に加わるサポーター (20歳以上の方ならどなたでも)



【スローガン】

「日本酒は地域に根ざす文化」を合言葉に、生産者、消費者、そして地元と一緒に盛り上がっていきけるような活動を展開していきます。

【目指す10年後の姿】

大山山麓・日野川流域エリアから生まれる日本酒が地元住民や多くの消費者に支持され、当エリアを中心に日本酒に関わるビジネス・催事・交流が活発化している。

→大山山麓・日野川流域エリアを「日本の酒都」に!

【主な活動】

- ①産地と生産者の顔が見えるオール地元産純米酒の普及と地元消費を促します。
- ②生産者と日本酒愛好者との交流、日本酒セミナーや地元食材とのマッチングを楽しむ会の開催など、様々な角度から日本酒の魅力を掘り起こしていきます。

参加申込先■江府町観光協会

〒689-4401 日野郡江府町大字江尾 2083-2 (江尾駅前)

Tel/0859-75-6007 Fax/0859-75-6008

E-mail okudaisen.kankou@gmail.com

◆ または“一滴の会”コアメンバーにお申し付け下さい。

コアメンバー名

新酒“岩泉”お披露目会 参加申込書

氏名 (ふりがな)

年齢 (20歳以上)

住所

連絡先 (電話番号、E-mail アドレス等)

一滴の会への入会希望 (いずれかに○) ①コアメンバー ②サポーター ③希望しない