

亀齡

辛
レ
イ

春日の蔵まつり



▶西垣杜氏

「鶴は千年、亀は万年」の言葉のごとく、長命と永遠の繁栄を願って付けられた亀齡酒造。甘口のお酒が多い広島県において、辛口のお酒を造りつづけています。春の蔵まつりでは実直な造りに定評のある、西垣杜氏の醸す新酒、限定酒が揃っていますので、ぜひこの機会にご来場ください。

【新酒に対する想い】
酒造りは、毎年気温や湿度が違い、米の生育具合も違うため、同じ造り方をしても年によってバラツキが出てきます。しかし、愛飲してくださるお客さまには「この酒はこういう味」という認識があるため、原料や気候に違いがあつたとしても、常に同じような味わいになるように調整するのが杜氏の腕の見せ所。
今年にはコロナの影響で造る酒の本数を絞ったことで、より一本一本のお酒に力を入れることができ、納得のいく最高のお酒に仕上がっています。杜氏の魂のこもった新酒、限定酒をぜひ飲み比べてみてください。



亀齡
万年亀井戸

日時

2022年 4月9日(土)
10時～16時

場所

亀齡酒造株式会社
東広島市西条本町 8-18



亀齡酒造株式会社

【イベント内容】

- ・新酒、限定酒の有料試飲
- ・新酒、限定酒など酒の販売
- ・酒蔵グッズ、酒蒸し饅頭、吟醸ジェラートなどスイーツの販売
- ・パンの販売（あすなろベーキングカンパニー）
- ・チーズ、乳製品の販売（カドーレ）
- ・牡蠣の加工品、おつまみの販売（マルイチ商店）

《来場されるお客さまへお願い》

- ①体温が37.5度以上の方、体調不良の方は来場をご遠慮ください。
- ②ご来場の際は必ずマスクの着用をお願いします。
- ③店舗入口に消毒液を用意していますので、ご利用ください。
- ④混雑状況により入場を制限させていただく場合がございます。
- ⑤車を運転される方の試飲はご遠慮ください。

※新型コロナウイルスの感染拡大や当日の混雑状況により、やむを得ず有料試飲を中止させていただくこともございますので、ご了承ください。