-Programme-

17:00　Seminaire

久須美酒造株式会社
七代目 久須美 賢和 氏
「日本酒を美味しく楽しむコツ」＆「きき酒」

18:00　日本酒 et Cuisine Mariage

Amuse
“旨味の相乗”／「清泉 七代目 純米吟醸 生貯蔵」
Hors-d‘œuvre
“2 種のミルクの出会い”
Pain
“味のリエゾン”／「清泉 雪」
Poisson
“米×米×フロマージュ”／「清泉 夏子物語 純米吟醸」
Viande
“つけ酒 伝統”／「亀の翁 純米大吟醸」
Dessert
“米×米×ショコラ”
Petit fours
“こしひかり 3 種の小菓子”／「雪室珈琲“雪割草”」

久須美酒造株式会社

1833 年長岡市（旧和島村）に創業
「不世出の米」といわれた
「亀の尾」を復刻させた蔵でもあり
この米と酒造りが漫画「夏子の酒」の
モチーフとなりました。
酒造りの要となる麹造りでは、蔵元秘伝の
麹蓋による伝統的な麹づくりにこだわり、
時間をおしまずひと手間かけ、丁寧に丁寧に
醸しています。

久須美 賢和 氏

久須美酒造七代目当主。東京農業大学醸造科の出身。
日本酒の普及活動にも心血を注ぎ
各所にて日本酒の文化、伝統を伝えている。

日　付	令和元年　**七月七日**（日）
会　場	和島トゥー・ル・モンド　Bague
受　付	16:30　（開始 17:00　終了 19:30）
会　費	7.500 円（税別）
定　員	30 名（先着順）
受　付	TEL.　0258-74-3002 / 0258-74-3004
送　迎	16:00 アオーレ長岡前お迎え
	＊ご予約時に送迎バス利用をお申し付けください。

WASHIMA TOUT LE MONDE