

さかぐら 酒蔵 を たず 訪 ね る



かながわけん たんざわさん かわにしやさけてん にほんこらい ほうほう
神奈川県 丹沢山のふもとにある“川西屋酒店”は、日本古来の方法
で酒を作っています。

さかぐら さけ つく 酒蔵（酒を造るところ）で酒の造り方を見て、蔵人（酒を造る人）に
いろいろなお話を聞いて、日本酒の秘密を学びます。



1 場所：川西屋酒店 足柄上郡山北町山北250

2 日時：2022年10月2日（日）

3 集合：9：30 JR鶴見駅東口

または、11：30 小田急線新松田駅

4 参加費：1500 円（10/2にあつめます）。

5 交通費：約2500円（自分で払います） ※昼食は自分で持ってきてください。

6 定員：15名（20歳以上）

7 スケジュール

9：44 JR 鶴見 → 相鉄線横浜 → 海老名 → 小田急新松田

11：30 小田急新松田駅より タクシーで川西屋酒店へ

12：00 酒蔵見学 昼食は自分で用意。日本酒試飲あり

15：37 川西屋酒店よりバスで新松田駅へ（約15分）

注意：前日より納豆、ヨーグルトを食べないでください。（酒の酵母が死んでしまうため）

当日は香水をつけない。薄化粧をお願いします。（酒の香りに影響しますので）

○ 9月15日（木）10：00～ 定員になりましたら受付を終了します。

○ 申し込みは鶴見国際交流ラウンジまで

（電話か直接ラウンジに来て申し込んでください）

○ TEL 045-511-5311

鶴見区鶴見中央 1-31-2 シークレイン2

うけつけかいし
受付開始