

Evento de la Agrupación de Intercambio del Salón de Intercambio Internacional de Tsurumi

VISITA A LA BODEGA DE SAKE



En la prefectura de Kanagawa en la falda del monte Tanzawa se encuentra la bodega de sake “ KAWANISHIYA SAKETEN”, que elabora el sake con un procedimiento ancestral japonés.

En el Sakagura (lugar donde elaboran el sake) podremos observar su elaboración, y escuchar a los Kurabito (las personas que lo elaboran)



1 **Lugar** : Kawanishiya Saketen Ashigara Kami Gun
Yamakitamachi Yamakita 2 5 0

2 **Fecha** : Domingo 2 de octubre del 2022

3 **Pto. de reunión** : Estación del JR Tsurumi Higashi Guchi 9:30

También, Estación de Shin Matsuda de la línea Odakyu 11:30

4 **Coste** : 1,500 yenes (se pagará el 2 de octubre).

5 **Costo de movilidad** : Aprox. 2,500 yenes (cada uno paga su pasaje)

※Cada uno debe llevar su almuerzo.

6 **Capacidad** : 15 personas (mayores de 20 años)

7 **Itinerario**

09 : 44 JR Tsurumi→Línea Sotetsu Yokohama→Ebina→Línea Odakyu Shin Matsuda

11 : 30 En taxi desde Shin Matsuda hasta Kawanishi Saketen

12 : 00 Visita al Sakagura (Bodega) tomar su almuerzo, degustación del Sake japonés

15 : 37 Desde Kawanishiya Saketen en autobús hasta la estación de Shin Matsuda
(aprox. 15 minutos)

Atención : Se ruega no consumir Natto ni Yogurt un día antes de la visita
(se muere el fermento del sake)

Asimismo el mismo día no ponerse perfume y usar poco maquillaje
(por el efecto que tiene en el aroma del sake)

○ Jueves 15 de sep. a partir 10 : 00~ se cierra al completar el límite

○ Las inscripciones en el Salón de Intercambio Internacional de Tsurumi
(Por teléfono o directamente en el Salón)

○ TEL 0 4 5 – 5 5 1 – 5 3 1 1

Tsurumi Ku Tsurumi Chuo 1-31-2 SHI-KUREIN 2^{do} piso

Inscripciones