

Tayona sa

Kawanishiya tindahan ng alak, matatagpuan sa lugar ng Tanzawa Kanagawa Prepektura na gumagawa ng sake. Ang sake ay isang alak ng Hapon na gawa sa butil na bigas. Dito ay magkakaroon ng pagkakataon upang makita at maunawaan ang tradisyonal na paraan ng paggawa ng sake at Sakagura (kung saan gumagawa ng alak) at Kurabito (tagagawa). Ipaliwanag at alamin ang mga lihim ng sake.



1. Lugar : Kawanishiya tindahan ng alak, 250 Yamakita, Lungsod Yamakita, Ashigara Kami-Gun
2. Petsa : Oktubre 2 (Linggo) 2022
3. Tagpuan : 9:30ng umaga sa JR estasyon ng Tsurumi, labasan kanluran
O kaya 11:30ng umaga sa estasyon Shin-Matsuda, linya ng Odakyu
4. Bayad sa paglahok : ¥1500 (ang bayaran ay sa Oktubre 2)
5. Pamasaha: nasa ¥2500. MANGYARING IHANDA.



- * Mangyaring magdala ng sariling tanghalian
6. Katao: 15 (20 taon o mas matanda)
 7. Iskedyul
 - 9:44 Tsurumi estasyon. (JR) → Yokohama estasyon. (Sotetsu Linya) → Ebina estasyon. → Shin-Matsuda estasyon. (Linya ng Odakyu)
 - 11:30 Sakay ng taksi galing estasyon Shin Matsuda papunta sa Kawanishiya tindahan ng alak.
 - 12:00 Paglilibot sa Sakagura (Masisiyahan ka sa ilang mga libreng tikim sake (alak)).
 - 15:37 Sakay ng bus galing Kawanishiya Saketen papuntang estasyon ng Shin-Matsuda (15 minuto)
- Pansin: Huwag kumain ng natto (binurong balatong) at yogurt sa Oktubre 10. Ang araw bago ng paglilibot. Napapanis yung lebadura. At mangyaring iwasan ang matapang na pabango at bulbos. Nakakaapekto sa

Simula sa Setyembre 15 (Huwebes) alas 10:00 ng umaga-

Mangyaring mag-apply sa [Tsurumi Internasyonal Lounge](#). Sa paggamit ng telepono o deretso na pumunta.

 045-511-5311 See Crane ika-2palapag, 1-31-2, Tsurumi Chuo, Tsurumi-Ku

How to
Apply