

# Vamos visitar o Sakagura!

“Sakagura” é lugar que produz o “Sake”. O Sakagura chamado Kawanishiya-Sake-Ten onde fica na beira da montanha Tanzawa em Kanagawa. Lá produz Sake com método tradicional e antiga.

Vamos visitar esta Sakagura e conhecer como produz e segredos do famoso Sake.

Vai ser momento com experiência rara. Que tal em participar?



1 Local : Kawanishiya-Sake-Ten Ashigara Kamigun Yamakita-machi Yamakita 250

2 Data: 2/10/2022 (Domingo)

3 Ponto de encontro:

9:30 JR Tsurumi Saída leste (tem que ir antes do horário marcado)

Ou 11:30 Odakyu Line Matsuda (tem que ir antes do horário marcado)

4 Taxa de entrada : 1500 Ienes (Vai ser coletado em 2/10) .

5 Custo de transporte : Em torno de 2500 ienes (Cada um paga o seu)

※Traz seu almoço.

6 Vaga: 15 pessoas (Todos maior que 20 anos)

7 Cronograma

9:44 JR Tsurumi → Soutetsu Line Yokohama → Ebina →

Odakyu Line Matsuda

11:30 Ir de Taxi a partir de Matsuda ao Sakagura

12:00 Visita da Sakagura. Cada um leva seu almoço. Pode provar Sake.

15:37 Vai retornar a Matsuda de busão (15 mins.)

Atenção: Não coma alimentos fermentados como Iogurte ou “Nattou” que pode matar microorganismos que fermentam o Sake desde 1 dia antes. Não use perfume que pode passar e modificar o cheiro do Sake. Ir de maquiagem leve para mulheres.

○ A partir do 15/09/2022 (5a) 10:00hs

○ Inscreve até Salão Internacional de Tsurumi. Pode ecerrar vaga logo.

(Via telefone ou venha diretamente)

○ TEL 045-511-5311

Tsurumi-ku Tsurumi-chuou 1-31-2 See Crane 2o andar

Inscrição  
Atencipada