

酒サムライが語る新潟の酒の魅力 ～笹祝酒造の酒づくり～

“酒サムライ”こと村山和恵さんのプロフィール

秋田市生まれ新潟市在住、短大教員、にいがた観光大使、SSI認定日本酒学講師、ANSA認定ワインソムリエ、酒サムライ、小笠原流礼法師範、日本酒を楽しむ女性コミュニティ「にいがた美醸」主宰



Instagram

新潟の酒を嗜みながら、交流を深める企画です。

日本酒界隈に精通する村山和恵さんより、新潟の酒の魅力をお話いただくほか、笹祝酒造6代目蔵元の笹口亮介さんより、オンライン参加にて、最盛期を迎えている酒の仕込み状況などをお話いただきます。

開催日時 令和7年2月28日 17:30～
(受付17:15～)

参加費 4,000円(当日徴収)

会場 Aivicスペース神田
千代田区鍛冶町2-9-17柴崎ビル4階

参加対象 新潟市サポーターズ倶楽部会員
(20歳以上)

募集人数 先着30名(定員到達次第締切)

募集締切 2月20日正午まで

申込方法 二次元コード↓から申し込み



会場:柴崎ビルMap
(Googlemap)



↑読み取り
コード



笹祝酒造株式会社

新潟市西蒲区に酒蔵を構えて126年(創業明治32年)、蔵元は6代目笹口亮介さん。新潟市産の原料米のみで酒を仕込み、生産量の9割が地元消費にまわる新潟の酒です。今飲んで美味いを掲げ、酒造りを行っています。



NIIGATA CITY
SUPPORTERS'
CLUB

新潟市サポーターズ倶楽部事務局
千代田区平河町2-4-1
日本都市センター会館9階
新潟市東京事務所内
☎03-5216-5133

入会登録は ホームページはコチラ

