

新政を楽しむ会



古くから高い技術と酒質で、きょうかい六号酵母（新政酵母）発祥の蔵として有名な新政。この酵母の特徴は、中～低温での安定した増殖力と発酵力。また一般的な蔵付き酵母と比較して、驚くほど酒の酸度が低く、まろやかな味になる点。そして、なんといっても上品で馥郁たる香りです。最近では、8代目がNEXT5（次代を担う東北の若手蔵元5人の研究会）を立ち上げ、研鑽を積んでいます。更なる酒質向上で全国的に脚光を浴び常に品薄状態です。今回はこの4月に社長に就任した8代目蔵元をお迎えして、酒談議もお楽しみ頂きます。

日程：平成24年 5月18日(金)
時間：19時～21時
会費：5,000円
定員：20名様
会場：てんぐの隠れ家

松山市三番町2丁目5-17
089-931-1009

お申し込み先

(株) 横田酒店

〒791-3301 愛媛県喜多郡内子町内子1621

Tel/0893-44-2220 Fax/0893-44-5657

e-mail yoi-sake@helen.ocn.ne.jp

URL <http://www.yokota-sake.com/>

