

志動満載!

酒蔵で家族と楽しむ2日間!!

有機米や有機野菜、有機農産物で加工された食品やお酒を、身近なものに感じて頂くためのイベントです。

カラダに優しい

有機食材料理

試食会

<無料>

日本酒スタイリスト・ソムリエ 木村克己氏考案レシピによる、有機農法食材で作った美味しい料理をご堪能ください。

ふぞろい有機野菜の

ホイル焼き

無料

食欲の秋に嬉しい 無料で楽しむ有機野菜の美味しさ。

見た目は多少難ありますが、おいしさは抜群の有機野菜たちを、ホイル焼きにして無料提供します。

陶芸体験

親子で楽しむ

陶芸体験

土との触れあいを目的とした陶芸体験です。てびねりで、自分だけの作品を作りましょう。



マイぐいのみ作り

お気に入りの逸品を是非、この機会に。

今年も柳窯、碩山陶房 河村拓典氏に個別指導 頂く、陶芸教室を開催します。ろくろでぐいのみを作ります。去年、おちよこを作った人はご飯茶碗にチャレンジできます。自作のぐいのみやお茶碗で、有機のお酒や有機のお米を食べてください。



当日作成頂いた作品は河村氏の陶房にて焼成後、後日、お受取頂きます。希望者は河村氏の陶房にて自分の作品が焼成される場に立ち会うこともできます。

有機米を使った

お酒造り

千代菊は有機米を使ったお酒作りに十二年前から取り組んで参りました。また、羽島体験プロジェクト「米から酒までマイブランドをつくる」では、会員さんと一緒に、有機米作りから収穫されたお米を、使ったお酒造りまでに取り組んでいます。これからも千代菊は生産者の方々と繋がりをお酒造りを通じて参ります。



千代菊有機純米吟醸 2009年 モントセレクション 金賞受賞

農と酒の集い



10/31(土) 11/1(日) AM10:00~PM4:00



自然を友に 千代菊株式会社

有機のお酒

試飲販売会

自然育ちのお酒の優しさ、心地良い飲み心地までを満喫。有機のお酒にびったりの有機野菜や漬物等のお酒のおつまみを、ご用意します。おいしいおつまみとお酒の相性を是非、味わってください。

当日限定 有機の酒も 同時販売!

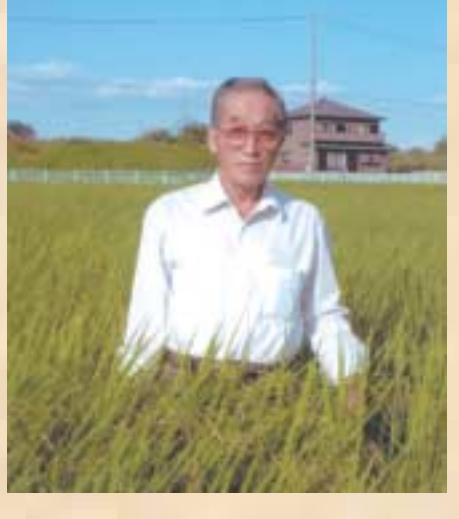


有機食材市場

有機米や 有機野菜の 即売会実施!

採れたての新鮮有機野菜から有機の新米まで、こだわりの食材が 続々登場!

生産者が真心込めて皆様に新鮮でヘルシーな野菜をお値打ちにお届けする即売会です。



有機米生産責任者 森川貞秋氏

楽!!

知って得するスペシャル講座開催

ソムリエ・日本酒スタイリスト

木村 克己氏

講演会

日本酒一振り 旨味倍増・日本酒一振り 生活素敵!

同時開催 家飲み 超簡短おつまみ講座

有機農法入門講座開催!

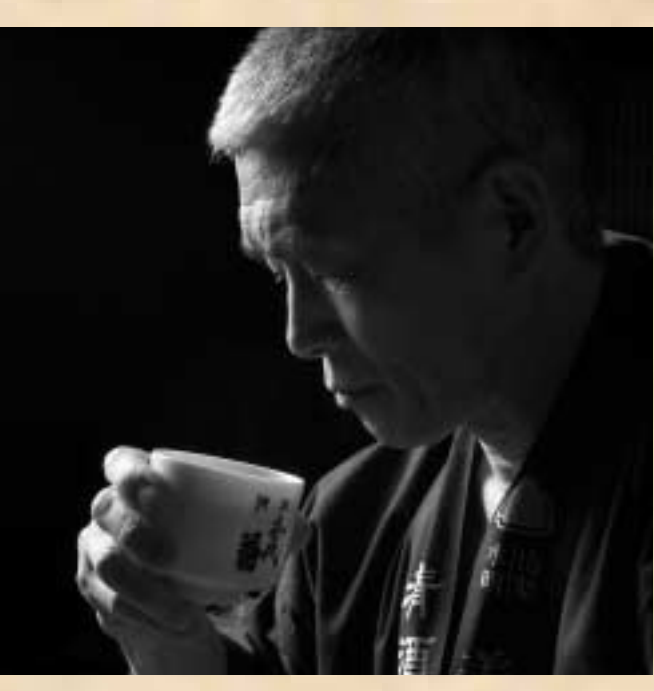
家庭でできる有機野菜の栽培

酒粕の有効な使い方

利き酒

手軽にできる漬物教室

入門講座 千代菊酒造課メンバー担当



杜氏が語る 酒造り

酒造りの熱い思い、その喜びを切々と語る。



▲アイガモ米つくりで活躍中のアイガモ 平成20年、夏 羽島体験プロジェクト「ヒエ抜き」時 撮影

名鉄竹鼻線「羽島市役所前駅」下車徒歩約7分! おでかけは名鉄電車です! 「羽島市役所前駅」へは名鉄岐阜駅から直通約20分、名古屋方面からは笠松駅にて乗換え約15分。注) お車運転の方は飲酒をお断り致します。公共交通機関をご利用ください。

入場無料

〒501-6241 岐阜県羽島市竹鼻町2733 TEL:058-391-3131 FAX:058-391-5022 E-mail:info@chiyogiku.co.jp