

2月16日(土)
17日(日)

諏訪の男闘己
宮坂醸造

宮坂勝彦(33)ヲ飲ム。

創業 350 年「七号酵母誕生の地」の圧倒的アイデンティティを持つ宮坂醸造さん。

2019 年を境に当店は同蔵の応援ギアを 2 段階上げます↑↑↑

変革期を迎えている諏訪の銘醸蔵に 200% ロックオン!

お馴染み真澄の中から厳選した「真澄限定流通シリーズ」と

販路をさらに狭め、七号酵母に特化した「MIYASAKA シリーズ」の取扱を開始します。

「今まで」と「これから」が融合する「宮坂醸造」、これから要チェックです。

酒蔵 宮坂勝彦さんに直接お話しがきけるスペシャルな 2 DAYS!

真澄、MIYASAKA を 7 品ご用意してお待ちしております。



- 日にち 2月16日(土)/17日(日)
- 前半 飲食店タイム 11時~13時
- 後半 誰でもOKタイム 14時~16時

- 参加費 500円 or 50ポイント (店頭受付)
- 場所 かがた屋酒店セミナールーム
- 出品 真澄/MIYASAKA
- 予約不要 (当日店舗受付) 誰でも参加 OK (20 歳以上)
- お車/自転車、妊娠中/授乳期、お子様連れの方は不可
- お一人様最大 1 時間でお願ひします

【前半】
11時~13時
飲食店タイム

【後半】
14時~16時
誰でもOKタイム

◎ 一般のお客様 ¥500 (または 50ポイント) ◎ 飲食店のお客様 ¥0

飲食店のお客様はショップカードをご持参ください。

地酒専門創り酒屋
かがた屋酒店



東急目黒線
西小山(酒小山)駅徒歩3分

東京都品川区小山5-19-15
tel. 03-3781-7005