



見どころポイント

酒蔵ギャラリー(2階)

- A 岡崎 愛知屋本舗
- B 竹細工：近竹翔(こんちくしょう)
- C 愛知県立大学グローバル人材プログラム
地域ものづくり学生共同プロジェクトパネル展示
- D 常滑のお酒とつくり展 (協力：大岩泰彦様)
- E 石川喜一氏 道員展示

- F 当日槽場直汲みのお酒販売場所
10:30～/13:00～(両日共)
150本ずつ整理券を配布します
- G 蔵元が語る「蔵のこだわり」解説
受付は入口テントにて先着予約制
11:00～/13:00～/14:00～
各回10名定員

こだわりの店

- H 酒素機頭：稲垣屋製菓舗
- I お漬物：ダイニチ食品
- J えびせんべい：津多屋
- K 豆菓子：豆福
- L 創作オリジナル型染め：おおにし
- M 焼き物・作品販売：ギャラリー裡

- N お酒コーナー(協力：地帯の蔵様)
- O 甘酒コーナー
- P 樽酒コーナー
- Q 試飲コーナー
- R 雑品コーナー
- S 即売コーナー
- T 酒粕販売

おことわり

1、おつまみなどのお持ち込は固くお断りさせていただきます。

蔵の敷地内での座っての飲食はご遠慮ください。
但し、蔵内で販売している商品を食べることはできます。その際も座っての飲食はご遠慮ください。
何卒ご理解、ご協力をお願いを申し上げます。

昨年までの変更点など

2、お土産は、受付の後入場料と引き換えにお渡しします。

昨年までは最後の出口でお渡ししておりましたがお渡し漏れがありましたので変更します。

3、槽場直汲みのお酒の販売を希望されるお客様は、10時30分及び13時より整理券を配布いたします。

整理券の配布場所及び販売場所は槽場です。なお、お一人様2本までとさせていただきます。
限定品のため25日、26日とも300本ずつ、計600本に限らせて頂きます。

4、「解説講座」社長、杜氏、会長がそれぞれ白老のこだわりについて語ります。

聴講ご希望の方は受付にてお申し込みください。

講座の場所は釜場(米を蒸す甑のあるところ)です。狭いので各講座とも10人とさせていただきます。

5、混雑でご迷惑をおかけしましたので、試飲場所を広く取りました。

それに伴い、販売コーナーを奥の米蔵に移しました。

また、おまんじゅうなどについては場所を土蔵の西側に設けました。

昨年の皆様のアンケートを参考に、少しでも皆様に満足していただけるようレイアウトなどの変更や、座り込んでの飲食をご遠慮いただくなど、昨年とかなり違った方法で行います。
不慣れなために皆様にご迷惑をおかけするかもしれませんが、スタッフ一同懸命に努力いたしますので、どうかよろしくご理解、ご協力をお願い申し上げます。
不明な点やご質問はご遠慮なくお申し付けください。