

初呑切 2011

「呑切（のみきり）」とは
春に搾って秋からの出荷を控えタンクに貯蔵している酒を
抜き取り、利き酒をしてその熟成具合をチェックする事を
「呑切」と言います。
「呑切」という言葉は、貯蔵タンクの下部に付いている
呑口を“切る”ことからきており品質管理のために夏場に行く
重要な蔵内行事です。
いわゆる無濾過原酒のお酒で通常は蔵でしか味わえないものです。

初呑切

推奨の会参加蔵（19場）のひと夏越し
たお勧めの酒（純米原酒～無濾過原酒～）
の試飲品評。

各蔵自慢の市販酒試飲（有料）

料金 チケット代 1,000円（5盃分）

各蔵2種類ずつ（日本酒・焼酎・リキュール等）出品した中より、好きなお酒5盃（50ml×5）を試飲することができます。

酒蔵コンサート

サロンdeオカリーナ（11：30～）
10名のオカリーナ奏者によるステージ

川崎泰子ソプラノ独唱（13：00～、15：00～）
ピアノ伴奏によるソプラノ声楽ステージ

大抽選会

1回目 12:00
2回目 13:30
3回目 15:30

の3回抽選致します。

※ご来場時にお渡しするパンフレットに
抽選番号が入っています。

【賞品】お酒などがあたります

試飲販売コーナー

【銘柄名】

岡山県産酒を推奨する会に参加する蔵元のお酒の販売

- | | | |
|-------|--------|-------|
| ■桃の里 | ■きびの吟風 | ■大正の鶴 |
| ■嘉美心 | ■燦然 | ■伊七 |
| ■三光 | ■十八盛 | ■大典白菊 |
| ■加茂五葉 | ■武蔵の里 | ■御前酒 |
| ■喜平 | ■賀茂緑 | ■さつき心 |
| ■粹府 | ■極聖 | ■櫻室町 |
| ■酔機嫌 | | |

地酒と特産品コーナー

- ウカン・ファーマーズ・ファクトリー
- かも川うどん
- 畠山製菓
- J A 岡山西・山手女性部
- 薫製倶楽部
- 志気五宴
- 岡山県産酒を推奨する会
- 三宅酒造

酒蔵フリーマーケット

酒蔵で使われていた景品や酒蔵グッズなどの販売

展示コーナー

岡山地酒の歴史に関するパネル展示