

創業1847年の老舗酒蔵で、酒造り体験（有機無農薬の純米吟醸酒）

ぼくら（慕蔵）の酒を造る会2022 会員募集のご案内

令和4年9月吉日

9月に入り、すこし秋の気配を感じるようになりました。「ぼくらの酒を造る会」の季節がやってまいります。本会は、伊藤酒造内のコミュニケーションスペース＝慕蔵（ぼくら）に集まった酒通の幾人かで、自分達の飲む酒を自分達の手で愛情を込めて造ろうという思いから始まり、今年で21年目を迎えます。

日常生活は少しずつ元に戻りつつありますが、いまだコロナ禍は収束しておらず、今年も感染対策ガイドラインを遵守した運営を行ってまいります。参加は原則、ワクチン2回以上接種済みの方に限らせていただきます。ワクチン接種がお済みでない方は別途ご相談ください。

お酒は、例年どおり有機無農薬のEM栽培米を使用し、仕込みもできる限り手造り（協同作業）にこだわり、単に軽くて飲みやすい酒ではなく、今年も「米のうまみを実感できる純米吟醸酒」を目指します。できあがったお酒は、参加者全員の名前入りオリジナルラベルを貼ってお持ち帰りいただきます。

―― 開催スケジュール（太字の部分が、皆さんにご参加いただくメイン作業です。）――

※ 密を避けた運営を行います。人数把握のため参加したい日時をあらかじめ登録して下さい。作業中は、感染防止にご協力下さい。各自マスクの着用をお願いいたします。毎回作業前に検温を行い、熱のある方、体調の優れない方はご参加いただけません。コロナの状況次第では、スケジュールが変更・中止となる可能性があります。ご了承下さい。今年も初日夜の懇親会は行いません。酒造り説明会の内容はWEBでも公開いたします。

10月29日(土) 9:00～会員顔合せと今年の酒造り説明 ※作業の出来る服装
9:30～米の計量（みんなでお米を計量します。） でご参加下さい。
作業終了後 13:00～昼食&簡単な参加者交流会（希望者のみ）

10月31日(月) 9:00～麴造り（今年最初の米を蒸し、麴を作ります。）～13:00
11月3日(木) 9:00～添仕込み（お米を洗って蒸して仕込みます。）～17:00
11月5日(土) 9:00～仲仕込み（お米を洗って蒸して仕込みます。）～17:00
11月6日(日) 9:00～留仕込み（お米を洗って蒸して仕込みます。）～17:00
米洗いは合羽と長靴、後は普通の服装でかまいません。



11月7日～ 約1ヶ月の発酵期間（ご覧になりたい時は予約が必要です。事前にご連絡下さい。）

11月19日(土) 9:00～酒搾り機組立て・ネジ締め作業～17:00

12月4日頃 上槽予定（お酒を搾ります。経過次第で日程は変わります。）

12月10日(土) 瓶詰め予定（出来上がったお酒を瓶に詰め、ラベルを貼ります。）
17:00～打上げ懇親会（可能であれば、状況に合わせて開催します。）

お酒の引取りは翌11日(日)からですが、当日参加者は作業終了後に引取り可能です。

会費 基本セット 1口 13,000円（1.8Lx3本、参加記念マス）
小瓶セット 1口 14,000円（1.8Lx1本、720mlx5本、参加記念マス）
※オリジナルラベル（1口 880円）の作成も可能です。



参加方法詳細については別紙募集要項をご覧ください、参加ご希望の方は、お名前と人数を、慕蔵（伊藤酒造）までご連絡下さい。



ぼくら
慕蔵（伊藤酒造株式会社）
三重県四日市市桜町110

<http://www.suzukasanroku.com>

Email bisyu@cty-net.ne.jp

TEL 059-326-2020 FAX 059-326-9800