

# 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 2024 会員募集のご案内

令和6年9月吉日

9月に入ってもまだまだ暑い日が続きますが、今年も「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23年目を迎えます。

お酒は、例年どうり有機無農薬の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。) ---

**10月26日(土) 9:00～会員顔合せと今年の酒造り説明**

**9:30～米の計量(みんなでお米を計量します。)**

※作業の出来る服装で

**12:00～ 少しでも麴の米洗い**

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)**

→ご希望の方は、説明会配付資料をメールで送付させていただきます。

**10月27日(日) 9:00～麴造り(今年最初の米を蒸し、麴を作ります。)**～14:00

10:00～ 並行して酒蔵の消毒作業を行います。～17:00



**10月30日(水) 9:00～添仕込み(お米を洗って蒸して仕込みます。)**～17:00

麴造りの作業もあります。

**11月 2日(土) 9:00～仲仕込み(お米を洗って蒸して仕込みます。)**～17:00

麴造りの作業もあります。



**11月 3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 4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16.17日 9:00～酒搾り機組立て作業(当日の仕込みをしながらの作業になります)～17:00

11月25～28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7日(土) 9:00～瓶詰め(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(今年は復活開催の予定。後日連絡します。)

お酒の引取りは翌8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 14,000円(税込)1.8Lx 3本、参加記念品**

**小瓶セット 1口 15,000円(税込)1.8Lx 1本、720mlx5本、参加記念品**

※オリジナルラベル(1口 1000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

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

<http://www.suzukasanroku.com>

Email bokura2020@gmail.com