

造り手とともに日本酒を味わう

旧白洲邸武相荘 × 酒舗まさるや「蔵の会」

“ 田んぼからテーブルまで ”

相模の酒・安政四年創業 泉橋酒造

安政四年に造り酒屋として創業、岩手の南部杜氏の流れを組み、江戸時代から160年以上という長い歴史を持つ泉橋酒造さん。

「相模の酒」と言える、ほんものの地酒のかたちを追求し、酒造りのみならず、原料である酒米作りから一貫して行われています。

地元産にこだわって育て上げた米を丹精込めて伝統の仕込み。米の力を存分に感じさせるためにアルコール添加は一切やめて、今では全量が純米酒という酒蔵です。本会では、その泉橋酒造さんから社長・橋場友一氏をお招きし、直接お話を伺いながら、伝統的な仕込み生酛（きもと）で醸した酒、新鮮な飲み口の発泡にごり酒（スパークリング）などを、料理と取り合わせ順番に楽しんでいきます。泉橋酒造さん自慢のお酒を最高の状態で味わっていただきます。

「蔵の会」開催概要

■ 泉橋酒造 社長・橋場友一氏による、酒造りのお話（30分程度）

■ お酒とお料理のコース

～日本酒と料理の組み合わせ5種を順番に～

会場：武相荘レストラン／定員20名

開催日時：2022年3月26日（土）17:30～20:00 終了予定

※開始10分前までにレストラン前にて受付をお済ませください。

会費：1名様11,000円（税込）

主催：旧白洲邸武相荘、酒舗まさるや

特典：武相荘ミュージアム鑑賞券2割引

当イベントご参加の方、当日利用に限ります。

通常17時閉館ですがイベント参加者に限り、

イベント開始直前の17:20までご観覧いただけます。



生酛造りならではの工程「山おろし」（コメをすりつぶす作業）大勢の人の手が必要とされ、蔵人以外も加わり一斉に行う。

右は泉橋酒造さんシンボルマークの赤とんぼ。実は酒造の米作りが認められるようになったのは25年程前から。泉橋酒造さんは本物の地酒を追求するために先陣を切った。

米栽培に使う農薬を減らせば、田んぼには赤とんぼが増える。泉橋酒造さんの地域に対する思いと約束を表している。



旧白洲邸 武相荘

お申込み：武相荘公式ウェブサイト <https://buiso.com> より