

本日開店！鳥の酒場で楽しむ、とっとりの日本酒

谷本酒店の谷本さんに、昨年に続いて鳥取の日本酒のすばらしさを教えていただきます。今回は生きもと醸造りを深めます。生きもと醸造りは、江戸時代から伝わる伝統的な酒造法。たいへんな時間と手間がかかるのですが、出来上がりは何ともいえない豊潤さ。この手法を採用する蔵は国内でも数えるほどですが、鳥取にはそのうちの三つがあります。その一つで“日置桜”で有名な山根酒造場の山根社長にもお越しいただいて、酒造りの秘密をお聞きします。



実施日時： 2011年9月18日(日) 21:00~22:30
体験場所： 鳥の劇場 (鳥取県鳥取市鹿野町)
案内人： 谷本酒店店主 谷本暢正
定員： 30名
予約メ切： 9月16日(金)
料金： 大人 1500円 (未成年の方は参加できません。)
集合場所： 鳥の劇場



※JR浜村駅からのご送迎をご希望の方は事前にご連絡ください。

■タイムスケジュール

- 20:10 【送迎】JR浜村駅 → 鳥の劇場へ
鳥取方面から鳥取駅発 19:44 → 浜村駅着 20:08
- 20:30 【送迎】JR浜村駅 → 鳥の劇場へ
米子方面から米子駅発 18:30 → 倉吉駅発 19:59 → 浜村駅着 20:27
- 20:50 **鳥の劇場 集合**
- 22:00 **体験開始**
- 23:30 **体験終了 解散**
- 【送迎】鳥の劇場 → JR浜村駅へ
- 23:45 JR浜村駅 到着
米子方面への電車はありません
鳥取方面へは浜村駅発 23:49 → 鳥取駅着 0:10

鳥の演劇祭
"BIRD" THEATRE FESTIVAL TOTTORI 4

