

於
鍋店神崎酒造蔵
寺田本家
(周辺街道)

平成30年

3月25日(日)

9:00~15:30

雨天決行

酒蔵まつり

発酵の里
こうざき

老舗酒蔵の名酒を呑む

- ・当日だけの限定酒
- ・お酒の無料試飲(一部有料)

地元野菜を買う

- ・地元農家の新鮮野菜

神崎の魅力を知る

- ・発酵体験コーナーなど

酒づくりの現場を見る

- ・鍋店、寺田本家の蔵元見学

露店で食べる

- ・ひしほ、味噌、醤油、酒粕
などの発酵食品

発酵足湯で癒される

- ・おがくずを使った特製の
発酵足湯

二〇一八

臨時列車のご案内

JR臨時特急『こうざき酒蔵まつり』

E25系5号車(全車指定席)

新宿 8:05 ~ 佐原 9:56

佐原 15:48 ~ 新宿 17:38

JR普通8両(全車自由席)

千葉 8:21 ~ 佐原 9:44

千葉 9:19 ~ 佐原 10:32

成田 14:50 ~ 下総神崎 15:17

(下り)

佐原 14:32 ~ 成田 15:09

佐原 14:11 ~ 成田 14:42

下総神崎 15:29 ~ 成田 15:56

(上り)



主催:発酵の里こうざき酒蔵まつり実行委員会

後援:成田国際空港(株)、JAかとり、国立大学法人千葉大学、(株)高速広域ネット二九六、成田ゆめ牧場、ホテル日航成田

問合せ先 289-0292 千葉県香取郡神崎町神崎本宿163番地 神崎町まちづくり課 0478-72-2114

詳しくは神崎町のホームページをご覧ください。 <http://www.town.kozaki.chiba.jp/>

OKURA 12 FESTA

お蔵フェスタ



2018年 3月 25日 (日) 9:00 ~ 15:30

入場無料 雨天決行

寺田本家

会場

千葉県香取郡神崎町神崎本宿 1964

TEL0478-72-2221

<http://www.teradahonke.co.jp>

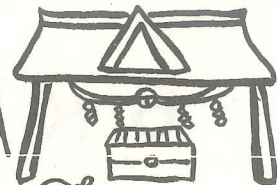
お蔵見学ツアー

thanks microorganism

蔵人たちが30分のお蔵見学へご案内します。微生物たちに心地良く働いてもらうには... 目には見えない小さな声に耳をすまして。



今年もうぶぶで 炭酸しよー



power spot 神崎山神社

樹齢2000年と言われる大クスノキ

tasting area



試飲会場 (500円 寺田本家おちょこ付)

真心こめて大切に造られたお酒です。しっかりと味わって頂きたい、知ってもらいたい。そんな思いから有料酒カット割りにしました。大吟醸や上臈古酒など、この機会こそどうぞ。

ソーラー発電 エネルギー自給します!!

うたっておどろて 発酵! ソーラー LIVE

発酵クイズラリー

地図を持って神崎の森へGO!!! 発酵にまつわるクイズ

何問にたれるかな?

発酵BAR 発酵発酵 ぐーぐる ぐーぐる BON DANCE

寺田本家のお酒と発酵のおつまみ

おいしい言式食つき!!

日本が誇る発酵食品を使って 体も心も喜ぶ発酵ニハク教室!!

(各回先着50名様、500円チケットを当日9:00より会場にて頒布)



Nハーベスト SPICE 発酵×スパイス

Sake lees Cooking 蔵元の発酵料理

... welcome ...

donut

miso soup

Coffee

Organic market

fresh vegetables

natural bread

sustainable sea food!

発酵ワークショップ 500円おちょこ付き

お肌を発酵のおかげでカラダの外からキレイにしましょう。常在菌も喜んじゃうね。(各回先着30名様、チケットを当日9:00より会場にて頒布)

Massage corner

授乳もあって安心だね あーい

子どものあそびば

お蔵で発酵トーク

神崎神村の TAKADA

森と水とお酒のつながり

高田宏臣氏 高田達国設計 地球代表

Hiromu KOSAKI 幸新政 x 寺田本家 酒蔵のこれからの役割り

古閑弘丸氏 秋田県幸新政酒蔵 社長

発酵浴 足湯

微生物の森のパワーあふれる発酵浴。体の芯からじっくり温まる。

<自由料金制です>

自由料金とはお互いを思いやりながら、自由に価格を決めることができる新しいスタイルを楽しんだ分、気持ちをお金にのせて...

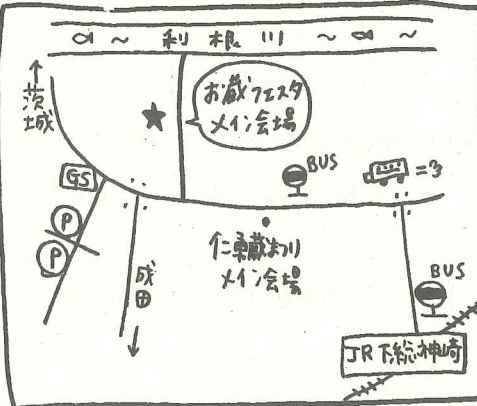
大気: フェイ入

藍染体験

一本 100円

new 甘酒とお豆腐のアイスワッフル & おから ICE cream グラシュー

no sugar アイスワッフル & おから ICE cream グラシュー



- JR 下総神崎駅 から 無毛のシャトルバスが随時運行しています。
- 歩いて 20分くらい。寄り道も楽しい。
- 無料パーキング。神崎神宿園場 2000台駐車可!
- JR 幸宿駅 8:05 発 - 下総神崎駅 9:49 着。臨時特急「こうごき酒蔵まつり」号 (要予約・乗車券・特急券が必要となります)
- ※ 新宿発 天プロ廃油のEコバスは満員御礼!

第20回 仁勇蔵祭り

～創業330年 その先の未来へ更なる熟成を目指して～



2018

3/25

SUN 9:00-16:00

15:30 最終入場

雨天決行

※荒天の場合は変更する場合がございます。

会場／鍋店神崎酒造蔵 千葉県香取郡神崎町神崎本宿 1916 ☎0478-72-2255
主催／清酒 仁勇・不動・つぐみ 醸造元 鍋店株式会社 仁勇蔵祭り実行委員会
お問合せ／☎0476-22-1455 (平日の9:00～17:00)
e-mail:info@nabedana.co.jp URL:http://www.nabedana.co.jp

facebook



最新の製品情報、イベント情報は、鍋店公式facebookをチェック!

当日お車を運転される方の試飲、飲酒は固くお断りいたします。当日は周辺道路が大変混雑致しますので電車等の公共交通機関をご利用ください。また会場内にペットを連れてのご入場はお断りさせていただきます。

本年「梅の実」の販売はございませんので予めご了承ください。楽しみにして頂いた方々には大変申し訳ございません。

第20回 仁勇蔵祭り会場案内図

創業330年 その先の未来へ更なる熟成を目指して

会場レイアウトが一部変更されております。仁蔵祭り会場は大変混雑いたします。貴重品や身の回りのお荷物には十分ご注意ください。またペットを連れてのご入場はお断りさせていただきます。

① 異会場 (フードコート)

座ってゆっくりお楽しみいただけるように座席を192席をご用意しております。お席の周辺には美味しいお料理を用意しております。



② 試飲会場

鍋店を代表する美味しい日本酒や梅酒のお味見コーナーです。自分好みの美味しい日本酒を発見してください。



③ 限定酒販売所

大変ご好評をいただいております「蔵祭り限定酒」本年もご用意しました。どんなお酒が発売されるかは、当日までのお楽しみ!



④ 酒売店

試飲会場や不動バーで召し上がっていただいた美味しいお酒をお買求めいただけます。



⑤ 世紀蔵会場 (イベントコート)

世紀蔵会場では、特設ステージを設け様々な演目をご披露いたします。楽しいイベント盛りだくさん!

- 1: 富里ひづめ太鼓 迫力満点の太鼓の演奏
- 2: オラキノ・マイカイ みちこフラスタジオ ハワイの伝統的な歌舞音曲
- 3: 神崎芸座連・藤華連 佐原囃子の演奏と手踊り
- 4: 成田エイサー美ら海会 沖縄県の伝統芸能
- 5: 北総エコー 男性コーラスグループ
- 6: 湯浅みつ子 プロの演歌歌手、演歌や民謡を披露
- 7: 仁勇蔵祭り20回記念抽選大会

【敬称略】

※プログラム順は変更になる場合がございますので当日ご確認ください。
※主催者・出演者の都合・雨の場合、変更又は中止となる場合がございますので、予めご了承ください。



⑨ 東蔵会場

毎年恒例の酒粕詰め放題をご用意しました。お土産用のお酒やおせんべい、おまんじゅう、蔵元グッズ等を販売します。

※梅の実の販売はございません。酒粕詰め放題は、無くなり次第終了とさせていただきます。



⑥ 不動BAR (有料試飲)

昨年、大好評の不動BAR。今年スペースを拡大し美味しい日本酒やカクテルをご用意しております。



⑦ 蔵見学

酒を造る蔵の中を予約無しで見学いただけます。酒造りに従事するスタッフがお案内いたします。

※一度にご入場いただける人数に制限がありますので、予めご了承ください。



⑧ 味の違い体験

同じお酒のもろみを、機械搾りと、吊るししぼりで上槽。上槽方法で変わる味の違いをご体験ください。



トイレ
会場内に2か所

ゴミステーション
会場内に2か所

宅配受付
会場内に1か所

お客様へのお願い
昨年まで無料にてお配りしておりました甘酒は有料とさせていただきます。尚、甘酒売上の一部はチャリティー団体へ寄付させていただきます。

今年で第20回目の蔵祭りです。
鍋店株式会社 第19代蔵元 大塚 完
日本酒の造り方、造っている人を多くの方に見ていただきたい。日本酒の素晴らしさを多くの方に知っていただきたい。という思いから平成11年よりスタートした「仁勇蔵祭り」もお陰様で20回目を迎えることができました。ひとえに多くのお客様のご支援を頂きました賜物であり、本当に有難うございます。
現在弊社の杜氏を務める児玉杜氏は今年で3回目の仕込みとなり、杜氏が持つこれまでの知識や経験、技術から年々酒質は向上し、数々の賞を受賞しております。
弊社にとって蔵祭りは鍋店の成長をご確認いただける場であると考えております。当日は多くのお客様に鍋店が造る日本酒の味わいをお確かめいただきますようお願い申し上げます。是非お誘い合わせの上、ご来場ください。

