

よこね田んぼで採れたほご掛け天日干しの新米を使って、初めての日本酒ができました。

この試験醸造酒は、まだ名前もなく、販売もしていません。

ぜひ、この機会に味を確かめていただき、

みなさんと素敵な名前を付けてください。



# よこね田んぼのお酒 試飲会

2018年**4/14**(土) 16:00~  
(受付開始15:30)

奥天竜 不動温泉 佐和屋 〒399-2222 飯田市千代2303-11  
TEL. 0265-59-2122

参加費：3,000円(税込) 申込締め切り：4月9日(月) 定員：60名様

参加費の一部をよこね田んぼ保全活動費に充てさせていただきます。申込先着順で定員になり次第、申し込みを締め切らせていただきます。

試飲された際はお車の運転を絶対にしない様をお願いいたします。

千代地区在住・勤務の方限定の試飲会も開催します。詳しくはお問い合わせください。

お申し込みは電話、FAXまたはメールにて

【お問合せ・お申込み先】

よこね田んぼ保全委員会 TEL.0265-59-2003 FAX.0265-59-2080  
〒399-2222 長野県飯田市千代932-5 E-mail: chiyo@chiyo-x.jp

# よこねのお酒 できました。

お酒の  
名前募集

試飲会場にご用意する  
専用応募用紙にて  
ご応募ください

JR天竜峡駅への送迎バスを運行します

送迎バス  
時刻表

往路：天竜峡駅15:20 ⇨ 不動温泉15:40  
復路：不動温泉18:30 ⇨ 天竜峡駅18:50

美しい景観の保全と、伝統や文化を後世に受け継いでいくために

よこね田んぼ保全委員会は、田んぼでの作業を通じて棚田の自然や千代の緑の豊かさに触れ、親しみ・語り合い・喜び合うといった「感動を共感できる場所」を守り、その感動を後世にも伝えていきたいと願っています。また、次世代を担う子どもたちへ、自信を持って食べさせられる、安心・安全な米づくりを目指し活動を続けています。

「よこねの酒づくり」は、ただお酒を造るだけでなく、お酒づくりを通して、美しい景観の保全と、伝統や文化を後世に受け継いでいくために、「よこね田んぼ」と「喜久水酒蔵」が連携・協調した取り組みです。

