

## 久保田全 7 種類(含む生原酒)とおそばを楽しむ会

昔から酒の仕上げはそばといわれます。本物のそば打ちを体験し、本物のそばの味と久保田との相性を楽しんで頂きます。当日は、江戸蕎麦「手打ち」しのぶ流家元の田中信夫氏に、そば打ち実演と講演をして頂きます。希望者には手打ち蕎麦の体験もして頂きます。久保田は 6 種類有りそれぞれに味の違いがあります。一度にすべてを味わう機会はなかなかありません。その違いを飲み比べて頂きます。

「そば割烹おかだ」岡田社長様のご協力のもと、久保田全 7 種類(含む生原酒)と、おそばとの相性をお楽しみ頂きます。朝日酒造の営業さん（浅井さん、林さん）にもご参加頂き楽しい会にしたいと思っています。皆様のご参加をお待ちしております。

開催日 2月16日（日曜日）

場所 そば割烹 おかだ 板橋区高島平 9-6-7 TEL3933-7707

時間 午後 3 時より 6 時まで

会費 3,000 円。

定員 40 名程度

参加ご希望の方は、下記に住所・氏名をご記入の上、FAX(3975-9136)あるいはメール([sake-wakamatsuya@jcom.home.ne.jp](mailto:sake-wakamatsuya@jcom.home.ne.jp))にてお申し込みください。

参加ご希望

氏名 \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_ お電話番号 \_\_\_\_\_