

令和4年（2022年）6月吉日

各 位

田中酒造株式会社
代表取締役社長 田中 一良

「亀甲蔵 七夕☆夏しぼり」開催について（お知らせ）

新緑の候、皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃、大変お世話になり、誠に有難く、厚くお礼申し上げます。

さて、このたび弊社では後志地域の産業振興と小樽の観光産業を盛り上げる一助となるべく、下記の通りイベント「亀甲蔵 七夕☆夏しぼり」を開催いたす予定です。謹んでお知らせを申し上げます。

記

1. 日 時：2022年7月29日（金）～8月21日（日）
9：05～17：55

2. 開催場所：田中酒造 亀甲蔵 （小樽市信香町2番2号）

3. 内 容：

日本酒は、古来日本人の生活に根ざして来た『^{とよあしはら}豊葦原の^{ち い お あ き}千五百秋の^{みずほ}瑞穂の国のお酒』です。

四季折々に日本酒を楽しむ風習は、誇れる日本の食文化です。そこで、北海道・小樽の地酒をもっと知っていただきたくイベントである「亀甲蔵 七夕☆夏しぼり」を開催いたします。

- ・『七夕しぼり』…搾ったそのままを瓶に詰めた超新鮮のふな口酒（甘口・辛 口）を2週連続で販売します。七夕仕様の織姫と彦星をイメージしたラベルとなっております。
- ・『フルーツ甘酒』…昨年ご好評いただいたフルーツ甘酒を一部変更して販売します。
- ・『山田錦の酒』…北海道芦別市産酒造好適米「山田錦」を使用した純米大吟醸酒を販売します。
- ・『長期熟成酒』…5年にわたって熟成された純米吟醸酒を販売します。

新型コロナウイルスの感染防止を万全と期して、皆様のご来店を社員一同、心よりお待ちしております。

4. お問合せ：田中酒造 亀甲蔵

TEL:0134-21-2390

FAX:0134-21-2424

担当：山崎・中島

以上

令和4年（2022年）6月吉日

「亀甲蔵 七夕☆夏しぼり」開催要項

- 1.開催日：2022年7月29日（金）～8月21日（日）
- 2.開催時間：午前9時5分～午後5時55分
- 3.開催場所：田中酒造 亀甲蔵
- 4.目 的：
 - （1）小樽市、後志地域および北海道の地域振興を図る
 - （2）関連する企業との関係強化・相互発展を目指す
 - （3）発酵食品によるコロナ禍の免疫力アップ・発酵食品の情報を提供する
- 5.内 容：
 - （1）超新鮮「七夕しぼり」を数量限定で販売
 - （2）当社の酒粕から作る「フルーツ甘酒」を販売
 - （3）北海道芦別市産「山田錦」を使用した純米大吟醸酒の販売
 - （4）長期熟成酒の販売
 - （5）その他

以上

第2回

亀甲蔵「七夕☆夏しぼり」

開催日時：令和4年7月29日（金）～8月21日（日）
9：05～17：55

開催場所：田中酒造 亀甲蔵

超新鮮「七夕しぼり」



*写真はイメージです

7/29

純米酒（甘口）

2,475 円（税込）

8/5

純米大吟醸酒（辛口）

2,640 円（税込）

*発酵状況によって発売日が遅れる場合がございます。

彦星と織姫をテーマに、
2週連続で搾る新鮮な
『ふなぐち酒』です。

山田錦の酒



*写真はイメージです

北海道芦別市産の
日本を代表する名酒米、
「山田錦」を45%まで精米した
香り豊かな純米大吟醸です。

フルーツ甘酒

バナナ
レモン
ナイヤガラ
いちご
NEW
もも
パイナップル
マンゴー

全7種類

前回大好評のフルーツ甘酒が
リニューアルして再登場します。



*写真はイメージです

長期熟成酒



*写真はイメージです

長期にわたって熟成された
濃厚な香りと、バランスの良い
旨味、甘味が特長の純米吟醸酒です。



お問い合わせ：田中酒造 亀甲蔵
〒047-0016 小樽市信香町 2-2
TEL 0134-21-2390 担当：山崎・中島

*数量限定商品により
品切れの際はご了承ください



新北海道スタイル