

今年も春の新酒発表会を開催いたします  
杜氏はじめ蔵人とお話しながらの新酒飲み比べと  
立食バイキングのお料理をお楽しみ下さい。

日時 **3月17日(日)**

18:00～ 受付開始

18:30～ 開宴

20:30 閉会

場所 オーベルジュ内子 レストラン

定員 各 60名

チケット制 お一人様 ¥4500

主催・協賛の店舗にて

事前にチケットをお買い求め下さい

### 酒六酒造

【新酒銘柄】 京ひな 深山 直汲み生原酒 (特別純米酒)  
京ひな 一刀両断 中汲み生酒 (純米大吟醸) 他

代表銘柄は「京ひな」。大正9年(1920年)創業。

創業の地での酒造りももうすぐ100年。

酒質は愛媛酵母の控え目で上品な香りを活かし、和食の  
美味しさを引き立てるスッキリと爽やかな口当たりが特徴。  
他にも本格米焼酎や地元のぶどうをふんだんに使用した  
リキュールの製造もおこなっています。

### 千代の亀酒造

【新酒銘柄】 槽無垢  
媛人 START 純米吟醸 他

おかげさまで創業302周年を迎えた老舗酒造。

地元契約農家と協力して米作りから酒造りを行う等、地域との  
関わりを多く持つ。伝統を継ぎ、未来へとつなぐために  
日々挑戦的な姿勢で取り組んでいる。

主催 : 米田酒店 オーベルジュ内子

協賛 : 酒六酒造 千代の亀酒造

京ひな  
千代の亀

第7回 内子ほろよい

# 新酒発表会

3月17日(日)

オーベルジュ内子  
0893-44-6565