

創業1847年の老舗酒蔵で、酒造り体験 (有機無農薬の純米吟醸酒)

ぼくら(慕蔵)の酒を造る会2026 会員募集のご案内

令和8年9月吉日

9月に入ってもまだまだ暑い日が続きますが、今年も「ぼくらの酒を造る会」の季節がやってまいります。本会は、自分達の飲む酒を自分達の手で愛情を込めて造ろうという思いから始まり今年で25年目を迎えます。お酒は、例年どうり有機無農薬のEM栽培米を使用し、仕込みもできる限り手造り(協同作業)にこだわり、単に軽くて飲みやすい酒ではなく、今年も「米のうまみを実感できる純米吟醸酒」を目指します。できあがったお酒は、参加者全員の名前入りオリジナルラベルを貼ってお持ち帰りいただきます。

―― 開催スケジュール(太字の部分が、皆さんにご参加いただくメイン作業です。)――

すべて参加する必要はありません。ご都合のよい日に予約しご参加下さい。

10月25日(日) 9:00～**会員顔合せと今年の酒造り説明** ※作業の出来る服装でご参加下さい。
9:30～**米の計量(みんなでお米を計量します。)** 米洗いは合羽と長靴がおすすめ、
12:00～ **少しだけ麴の米洗い**あとは普通の服装でかまいません。

作業終了後 13:00～昼食&簡単な参加者交流会(希望者のみ:会費2000円)

10月26日(月) 9:00～**麴造り(今年最初の米を蒸し、麴を作ります。)**～14:00
【2年目以降の方限定】

10月29日(木) 9:00～**添仕込み(お米を洗って蒸して仕込みます。)**～17:00
麴造りの作業もあります。

10月31日(土) 9:00～**仲仕込み(お米を洗って蒸して仕込みます。)**～17:00

11月1日(日) 9:00～**留仕込み(お米を洗って蒸して仕込みます。)**～17:00

11月2日～ 約1ヶ月の発酵期間(ご覧になりたい時は予約が必要です。事前にご連絡下さい。)

11月14日 9:30～**酒搾り機組立て作業(当日の仕込みをしながらの作業になります)**～17:00

11月末～12月上旬ころ 上槽予定(お酒を搾ります。経過次第で日程は変わります。)

12月6日(日) 9:00～**瓶詰め(出来上がったお酒を瓶に詰め、ラベルを貼ります。)**
【予定です】 17:00～**打上げ懇親会(希望者のみ:会費制、事前予約が必要です。)**

お酒の引取りは翌7日(月)からですが、当日参加者は作業終了後に引取り可能です。

【会費】 記名権と参加記念品付の基本セットと追加注文用の酒だけセットをご用意しました。

基本セット(A) 1口 12,000円(税込) 1.8L x 2本、記名1名、参加記念品

基本セット(B) 1口 13,000円(税込) 720mlx 5本、記名1名、参加記念品

追加セット(A) 1口 11,000円(税込) 1.8L x 2本、酒のみ

追加セット(B) 1口 12,000円(税込) 720mlx 5本、酒のみ

※新規入会の方は、登録料1000円が必要となります。

※オリジナルラベルご希望の方は、1口 1000円(税込)で作成も可能です。



参加方法詳細については別紙募集要項をご覧ください、参加ご希望の方は、お名前と人数を、
慕蔵(伊藤酒造)までご連絡下さい。



ぼくら
慕蔵(伊藤酒造株式会社)
三重県四日市市桜町110

TEL 059-326-2020 FAX 059-326-9800

<http://www.suzukasanroku.com>

Email bokura2020@gmail.com