

10名様限定

日本大学工学部の学生が作る！

アイガモ米酒仕込み体験

ファーム
『福愛夢Ⅲ』

体験1
2/18日
10:00~

麴作り体験

酒造に使う麴を作ります
¥7,500 (体験+福愛夢3本付き)

体験2
2/27日
10:00~

仲仕込

蒸したお米と水と麴を入れる作業です
¥7,500 (体験+福愛夢3本付き)

体験3
3/25日
~31日
10:00~

しぼり

出来上がったお酒をしぼる作業です
¥7,500 (体験+福愛夢3本付き)

※酒質を見ながらの判断となるため、後日決定となります

申込先 【中野研究室】
TEL:0249-56-8719 Email:knakano@civil.ce.nihon-u.ac.jp

日大工学部土木工学科土木工学専攻環境生態工学研究室では、2016年から環境の循環を考えた田んぼづくりを始めました。そのお米を使ってできたお酒が『福愛夢Ⅰ』『福愛夢ⅠⅠ』です。そして今年は更にバージョンアップ。先生と学生とがオーガニックのアイガモ栽培に挑戦。昨年の猛暑にも関わらず、しっかりしたお米が出来上がりました。それを使った『福愛夢ⅠⅠⅠ』を私たちと一緒に仕込みませんか？

峰の雪

有限会社峰の雪酒造場
〒966-0802 福島県喜多方市字桜が丘1丁目17番地
TEL.0241-22-0431 FAX.0241-22-0432

