

# 神奈川県厚木の地酒 黄金井酒造 「盛升」の 魅力に迫る

## 2017年9月12日 火

来年創業 200 年を迎える、神奈川県厚木市の老舗「黄金井酒造」が手掛ける銘酒“盛升”の魅力を皆様にお届けします。丹沢山麓の豊かな湧き水で生まれ、古き伝統を受け継がれた醸造は今も変わらぬ“酒造りの情熱”を時代の流れとともに新しい挑戦を今もなお続けています。

今回は黄金井酒造 醸造長・飯塚栄治氏を向かえ、盛升の歴史と現代における日本酒の魅力などを伺いながら、楽しい日本酒ライフの参考に致しましょう。

時 間	18:30 ~ 20:30
場 所	小田急ホテルセンチュリー相模大野 8F宴会場「フェニックス」
定 員	50名
料 金	大人 <b>¥6,000</b> <small>※表示価格は消費税、サービス料を含むお支払い金額です</small>
日本酒	黄金井酒造“盛升”厳選5種の嬉々酒 (大吟醸/純米吟醸/五年古酒/吟醸辛口/特別純米)
お料理	お酒に合わせた和食
ナビゲーター	ソムリエ 小牧 直樹
日本酒コーディネーター	黄金井酒造・醸造長 飯塚 栄治 氏



文政元年（1818年）創業、来年創業200年を迎える神奈川の老舗の造り酒屋。東丹沢山麓の澄みきった空気と豊かな自然に囲まれており、ここより溢れ出る名水と厳選された原料より造り上げる清酒やビール、焼酎は、酒造りへの時代を超えた変わらぬ情熱で仕上げます。

イベント参加者の皆様へ イベント当日の前・後泊ご宿泊正規料金より**20%優待**いたします。お気軽に申し付けください。

小田急  
ホテルセンチュリー 相模大野  
— 小田急線 相模大野駅直結 —

[ご予約・お問い合わせ] 受付時間 10:00~18:00  
**TEL.042-767-1113**

ホテルの情報  
盛りだくさん

小田急ホテルセンチュリー相模大野 検索  
小田急ホテルセンチュリー相模大野で  
公式 Facebook ページを検索!