



山鹿を代表する酒造メーカーが一堂に会し、お酒と食事が勢ぞろい!

お酒を飲む人・飲まない人、大人も子どもも一緒に愉しいひとときを。





山鹿

0)









2025 11/22 SAT

11:00-17:00 山鹿のお酒をカタル会 17:30-19:00 YAMAGA BASE

た





開催 場所

YAMAGA BASE

熊本県山鹿市鹿央町千田4187(千田小学校跡地) 主催:美酒の宴実行委員会 後援:山鹿市 お問い合わせ先



山鹿の酒、ここに集結! 味わい尽くす至福の一杯。

山鹿を代表する酒造メーカーが一堂に会し、キャッシュオン制で試飲をご提供。 お気に入りの一杯を見つけて、愉しいひとときをお過ごしください。

キャッシュオン制 とは?

アイリッシュパブやイギリス式のバ-などで見られる、ドリンクを注文する 🗬 時にその場で現金で 支払うシステムのこと。



菊鹿ワイナリー



能本県山鹿市菊鹿町相良559-2

菊鹿町の気候風土を活かし、自社農園で の葡萄栽培から瓶詰めまで一貫したワインづくりに取り組むワイナリー。国内ワイン コンクールでも多数の受賞実績がある。



/HISKY

山鹿蒸溜所

能本県山鹿市鹿央町合里980番地1

菊池川水系の良質な深層地下水から、美し く華やかな味わいと気品のある深みを 追い求めたジャパニーズウイスキーを生産。 香り高く深みのある味わいが特徴。







千代の園酒造



明治29年創業以来の伝統技法と主に熊本 県産米から、芳醇で奥深い味わいの日本酒 を醸造。純米酒から大吟醸まで多彩な銘 柄を展開し、県内外から高評価を受ける。



キラリブルワリー

能本県山鹿市方保田2820-4

ビール酵母により発酵させて作る山鹿市初 のクラフトビール醸造所。一から手作業で丁 寧に仕込まれるクラフトビールは愛情満点 さまざまなフレーバーが楽しめる。





和栗浪漫エール

美酒の宴 第一部 [時間] 11:00~17:00

山鹿の酒と食を自由に味わう第一部。各酒造ブースで1杯から楽しめ、 相性抜群のフードも出店。お好きな組み合わせで心ゆくまでどうぞ。 第一部内でワークショップも開催!こちらもお見逃しなく!

【出店酒造と提供予定銘柄】※変更になる場合もあります。

千代の園酒造:大吟醸 千代の園 Excel, 純米吟醸 泰斗(たいと), 純 米酒 朱盃(しゅはい), 吟醸 昊(そら), あらしぼり いちご **菊鹿ワイナリー**:酸音スパークリング デラウェア, 醸音 マスカット・ベーリ -A, 醸音 デラウェア, 醸音 ナイアガラ, 醸音 キャンベル・アーリー 山鹿蒸溜所: シングルモルト ジャパニーズウイスキー 山鹿ザ・ファースト **キラリブルワリー**:ペールエール,ヴァイツェン,IPA,スタウト,岳間茶IPA,

【 講座日程 】 ※各講座: 1,000円(お酒付き) WEBチケット販売

時間	内 容	講 師 (酒造)
14:00~ 14:30	「微生物検査師が語る お酒の歴史と 協会酵母を飲み比べる会」	やまがBASE
•	休憩(10分)	
14:40~ 15:10	「山鹿の自然と文化が織りなす ウイスキー」	山鹿蒸溜所
•	休憩(10分)	
15:20~ 15:50	「千代の園と純米酒」	千代の園酒造
•	休憩(10分)	
16:00~ 16:30	「キラリのブルワーとクラフトビール を楽しむ会!」	kirali brewery

美酒の宴 第二部「山鹿のお酒をカタル会」

第二部は事前チケット制。4酒造のお酒と特別ペアリング料理を堪能しな がら、造り手たちのクロストークを味わえる贅沢なひとときをお届けします。

【時間】17:30~19:00 【参加費】6,000円(4社アルコール付き) 5,000円(ノンアルコール)







それぞれのお酒にあったFOODのお店が出店予定!

電子チケットのご購入~ご利用の流れ

BUY 下記のQRからオンライン チケットをご購入ください

2. 当日の受付

講座・カタル会受付の際に<mark>「ご予約のお名前」「人数」</mark>をお 伝えいただき、スマホまたはタブレットで電子チケットを 提示してください。

講座・カタル会 のご予約はこちら



詳細はInstagramで お知らせします







さくら湯 - YAMAGA BASE間は 無料ピストンバスを運行いたします

※ 1時間に1本程度 運行いたします。最大23名乗り