

もっと知りたい

# 千葉の酒



二杯目～

2025年

10月6日(月)

14:00～16:00

会場：生涯学習センター 3階大研修室

参加費：無料

講師

守屋酒造五代目蔵主

守屋雅博



## ■守屋酒造株式会社■

創業明治26年。創業以来百三十余年となる。

「地酒は、地の米、地の水、地の気候風土が醸し、地の人情が育てる酒」との考えから、千葉県内でも唯一100%千葉県産米・地米による酒の醸造を積極的に行っている。

特に辛口純米「舞桜」、山武産「しだれ桜」等は人気の地酒に成長した。

特に純米酒に力を入れており、三年熟成の上、出荷しておりうまみの凝縮した通好みの地酒が楽しめる。

お酒は二十歳に  
なってから

## 品目 教養講座

原材料／スライド資料、音声

難易度／やさしめ、おもしろめ

アルコール分／0度

内容量／2時間

定員／50人応募者多数の場合は抽選

開催日時／枠左に記載

応募方法 直射日光を避け、

Eメールか往復はがきで応募

申込先／枠下に記載

応募期限／9月14日(日)

主催者

千葉市生涯学習センター

千葉市中央区弁天3-7-7

①希望講座名(もっと知りたい千葉の酒 二杯目) ②氏名(ふりがな)

③年齢 ④住所 ⑤電話番号

宛先・問合せ

E-mail manabi.kouza@ccllf.jp

〒260-0045 千葉市中央区弁天3-7-7 千葉市生涯学習センター

TEL:043-207-5820



# 守屋酒造



# 舞桜

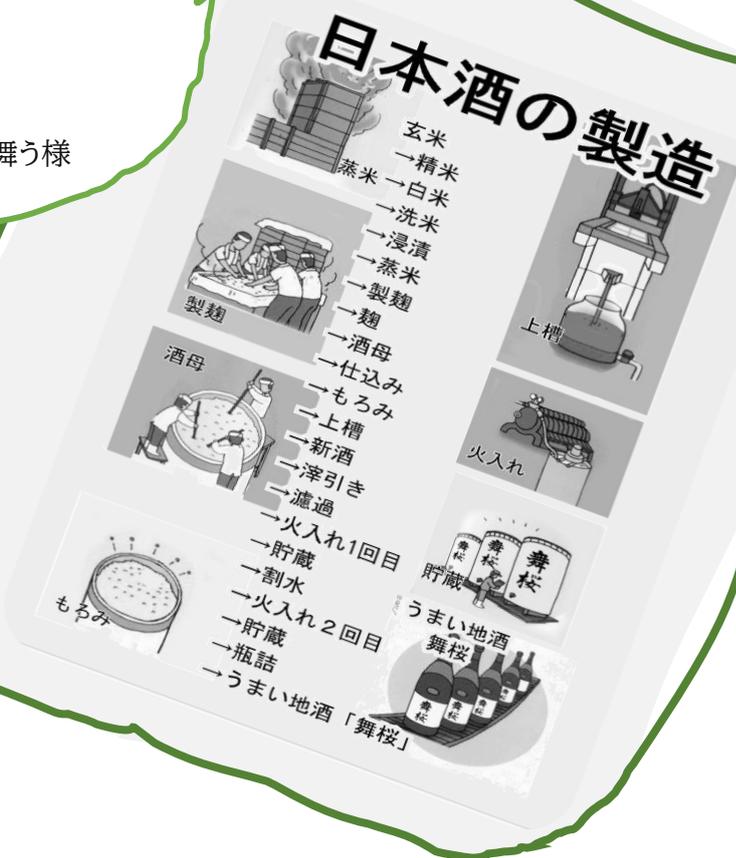
千葉県九十九里の中央にある地酒の酒蔵で、100%千葉県産米で醸す地酒「舞桜」醸造元。酒本来の蔵内状態の生原酒を中心に人気があり、蔵に直接訪れる人も多い。一方で、千葉県産米を使用し長期熟成した辛口純米酒も個性があり楽しめる。

## 【舞桜】

舞桜-日本を代表する花をイメージし、その舞う様子を酒名にしました。



令和6年度講座の様子



- 申込方法■ メールまたは往復はがき  
下記の必要事項をご記入の上お申し込みください。  
応募多数の場合は抽選です。

【申込み先アドレス】 [manabi.kouza@ccllf.jp](mailto:manabi.kouza@ccllf.jp)  
【申込先住所】 〒260-0045 千葉市中央区弁天3-7-7  
千葉市生涯学習センター

## 【必要事項】

- ① 講座名「もっと知りたい千葉の酒 二杯目」
- ② 氏名（ふりがな）
- ③ 年齢
- ④ 〒住所
- ⑤ 電話番号

## 【募集締切】

2025年9月14日(日) 必着



携帯電話からメールでお申込みの場合に、センターからの返信が迷惑メールとみなされ、受け取れないことがあります。4日すぎても応募受理の連絡がない場合は、必ずお問い合わせください。