



五感に  
ごちそう  
かなざわ

第2回 金沢食文化セミナー

老舗酒蔵で学ぶ

# 伝統の酒造りと 日本酒を楽しむ 酒器選び

今年創業四百年を迎える、金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵で、ユネスコ無形文化遺産に登録された伝統的酒造りを学ぶとともに、ひがし茶屋街の伝統的な茶屋建築で日本酒を楽しむ酒器選びについて習いましょう！

参加費  
2,000円  
地酒の  
お土産付き♪

2025年 2月15日(土) 13:30~16:30 (金沢市役所13:00集合)

13:30~ 福光屋での酒蔵見学・伝統の酒造り講座(試飲あり)

15:30~ 箔一「金澤しつらえ」での唎酒師による酒器選び講座

※当日は、金沢市役所に集合し、バスで移動します。

終了後は、「金澤しつらえ」(東山)で現地解散となります。

なお、福光屋では発酵中のタンクは今回ご覧いただけません。

## 福光屋

1625年(寛永2年)創業の金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵。2001年に純米造りへの切替を実現。近年では、米発酵技術を生かした化粧品や食品の開発にも取り組む。

## 箔一

1975年、日本で初めて「金沢箔工芸品」を生み出す。以後、工芸品のみならず建築や食品、化粧品など多くの分野で金沢箔の魅力を生かしたものづくりを続けている。



◀こちらの二次元コードからお申し込みください。

申込締切 2025年2月3日(月)

定員:20名 ※応募は金沢市民の方に限ります。

※応募多数の場合は抽選となります。

※飲酒を伴うイベントのため、ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

今後の開催予定

第3回「老舗料亭で祝う桃の節句」 3月1日(土) 大友楼

[主催] 金沢市 [後援] 北國新聞社

[お問い合わせ] 金沢市産業政策課

Tel:076-220-2204 E-mail:sansei@city.kanazawa.lg.jp