

# 本日開店！鳥の酒場で楽しむ、とっとりの日本酒

谷本酒店の谷本さんに、昨年に続いて鳥取の日本酒のすばらしさを教えていただきます。今回は生きもと醸造りを深めます。生きもと醸造りは、江戸時代から伝わる伝統的な酒造法。たいへんな時間と手間がかかるのですが、出来上がりは何ともいえない豊潤さ。この手法を採用する蔵は国内でも数えるほどですが、鳥取にはそのうちの三つがあります。その一つで“日置桜”で有名な山根酒造場の山根社長にもお越しいただいて、酒造りの秘密をお聞きします。



実施日時： 2011年9月18日(日) 21:00~22:30  
体験場所： 鳥の劇場 (鳥取県鳥取市鹿野町)  
案内人： 谷本酒店店主 谷本暢正  
定員： 30名  
予約メ切： 9月16日(金)  
料金： 大人 1500円 (未成年の方は参加できません。)  
集合場所： 鳥の劇場



※JR浜村駅からのご送迎をご希望の方は事前にご連絡ください。

## ■タイムスケジュール

20:10 【送迎】JR浜村駅 → 鳥の劇場へ  
鳥取方面から鳥取駅発 19:44 → 浜村駅着 20:08

20:30 【送迎】JR浜村駅 → 鳥の劇場へ  
米子方面から米子駅発 18:30 → 倉吉駅発 19:59 → 浜村駅着 20:27

20:50 鳥の劇場 集合

22:00 体験開始

23:30 体験終了 解散

【送迎】鳥の劇場 → JR浜村駅へ

23:45 JR浜村駅 到着  
米子方面への電車はありません  
鳥取方面へは浜村駅発 23:49 → 鳥取駅着 0:10

鳥の演劇祭  
"BIRD" THEATRE FESTIVAL TOTTORI 4

