

ハネ木まつり

Open Brewery Day 2018

2月24日(土) ・ 25日(日)

4月14日(土) ・ 15日(日)

11:00-16:00

白糸酒造

092 322 2901

www.shiraito.com/



白糸

2018 2/24,25日 _ 4/14,15日 Open 11:00-16:00

This is the first brewery open day of the year.

脊振山麓糸島の田んぼの真ん中に佇む
白糸酒造は、1855年の創業以来、脈々とその伝統を引き継いできた。

Since its establishment in 1855, Shiraito sake-brewery has been handed down its tradition from generation to generation in Itoshima.

故郷が育てた山田錦で、醸す。

自然に恵まれた福岡県糸島市を故郷に、先人の知恵に学ぶ酒づくりを続けています。

糸島は、知る人ぞ知る山田錦の産地です。初夏の田植え。緑の稲が風にそよぐ夏。開花、出穂。黄金色の頭を垂れる秋。その成長の一日一日を私たちは肌で感じ、冬の造りを迎えます。

酒米の最高峰といわれる山田錦。栽培適地の候補に挙がった糸島地区は、地道に研鑽を重ね、有数の産地に成長。白糸酒造はいつしか「山田錦の田んぼに囲まれた蔵」という地の利に恵まれることとなりました。

地元の米で酒を醸し、昔ながらのハネ木搾りという上槽法でやさしく搾る。それが白糸酒造のお酒です。今年も、糸島への敬愛と感謝を酒一滴（ひとしずく）に込めて。

ハネ木 まつり

February

2 / 24(土), 25(日) open 11:00-16:00
両日もちまき 13時開始予定

April

4 / 14(土), 15(日) open 11:00-16:00
ミニライブ (予定)

特別企画 2018蔵開き限定酒 6513/田中六五(生)/酒蔵見学/角打ち(当日限定酒有り)
※6513、田中六五(生)は数量限定になります。

酒蔵販売所 日本酒/甘酒/大吟醸十年古酒仕込み梅酒/山田錦の甘酒(4月のみ)/酒種あんぱん/酒粕/梅の実
糸島物産店 焼きカキ[飛龍丸]/珈琲[ハニーコーヒー]/おそうざい[惣菜畑がんこ]焼きそば[こうじろ]/鯖鮭[陶翠苑]
豆腐[雷山とうふ]/ぎょうざ[天橋天]/スイーツ[フルーレ]/伊都のこんにやく[山下食品]/明太子[やますえ]
タンドリーチキン[HINODE]/ハム・ソーセージ[いきさん牧場]など ※内容は変更となる場合がございます。

白糸酒造

〒819-1151

福岡県糸島市本1986

TEL 092-322-2901

FAX 092-324-2163

www.shiraito.com/

当日は駐車場が大変混雑いたします。ご来場の際は、できる限り公共交通機関をご利用下さいますようお願いいたします。

臨時バス時刻表

JR筑肥線 筑前前原下車→
筑前前原駅南口発「白糸酒造直行便」
(所要時間約10分、有料200円)

白糸酒造行	JR筑前前原行
10 30	13 00 30
11 00 30 50	14 00 30
12 30	15 00 30
13 10 30	16 00
14 00 30	

