

# 2020 迎春！

新年あけましておめでとうございます。  
 昨年は台風や豪雨災害など自然の猛威を見せつけられました。  
 一方でラグビーW杯ではアジアでは初のベスト8に輝きみんな明るくなったと思います  
 また今年には56年ぶりの東京オリンピック、パラリンピックです。山田屋も  
 今年1年皆様をお酒と食を通じて、ホップ、ステップ、ジャンプで飛躍したいと思います  
 よろしくお願ひいたします。



## てまり茶屋紹介

てまり茶屋の酒粕(大吟醸)入り手ごねパンはたいへん人気のまるパンです。中は何もはいていませんが、小麦粉は北海道産春よ恋四つ葉バターを使用。本来の香りと旨味と柔らかい生地が口の中で広がります。一度ご賞味下さい。カフエてまり茶屋は2月より毎週水・木・金土曜日営業、営業時間AM11時～30分、PM7時～30分です。よろしくお願ひいたします。

## 山田屋のそば焼酎「富士麓(ふじろく)」



富士麓は、平成二十年十一月より販売、富士山の麓朝霧高原で、毎年8月下旬、蕎麦の会の有志が種から育て収穫し低温貯蔵した良質な蕎麦の実を使用し、ろみを3回に分け常圧蒸留した今までの常圧の本格蕎麦焼酎です。

第02号  
山田屋酒店  
発行

記念すべき第二回は、地元富士宮の酒蔵、富士正酒造です。

## 第二回お酒の夕べを開催致します

日本酒と食についてのお話に耳を傾けながら、お料理とお酒の相性を愉しんで頂けます。お酒とお料理を通じ、より人と人との和を深めたい。これが、この会の趣旨です。

(店長の一言)  
 お酒は何のためにあるのか？世界には様々なお酒がありますが、共通して言えることは、適度に飲むことは、活気よく、楽しく、活人と人の距離を近づける潤滑油的な役割があると思ひます。



富士宮の酒蔵紹介「富士正酒造」  
 当蔵の発祥は1866年(慶応2年)創業、富士山の伏流水と厳選された好適米を使用し、千代乃峰、げんこつ等の銘柄で親しまれていきます。長い間富士宮市の上野で酒造りを続けてきましたが、平成23年より同市朝霧高原の大自然に蔵を移設し、冬はマインナス10度以下と酒造りには最適な気候条件の元、南部杜氏とともに酒造りに励んでいます。

## ご参加申込書

～心に沁みる食と酒～  
 第二回 山田屋酒店  
 てまり茶屋の夕べ

日時 2月21日(金)18時～20時  
 会費 お一人様 4,000円  
 お問い合わせ 0544-58-1018

お名前 \_\_\_\_\_ ご参加人数 \_\_\_\_\_ ご連絡先 \_\_\_\_\_