



お料理と日本酒



八反草の会

百試千改の酒
富久長
ふくちよう

〆〆

身体に良く美味しいものを、
楽しくそして安心して味わいたい。

〆〆

添加物を使わない昔ながらの調味料や食材を使い、
自家栽培小麦と国産小麦で打つ、地粉うどん・わだち草。

八反草という古い酒米の品種を復活させ、

土地の水と土地のお米でじっくり丹念に吟醸された地酒・富久長。

時間と手間をかけた身体に優しい食事とお酒で、スローな時間をお愉しみください。

◎開催日時：3月17日（土）PM6：00 start

◎参加料金：5,000円（数種類の利き酒とお料理）

◎募集人数：20名（先着順につき人数に達した時点でメ切とさせていただきます）

※完全予約制・当日でのキャンセルはご遠慮ください。

◎開催場所：地粉うどん店 わだち草 広島市安佐北区落合5-3-17

TEL 082-845-6501（ご予約はこちらまで）

芸備線「玖村」駅より徒歩9分

◎イベント内容

■わだち草の特別料理 ■富久長・八反草のラインナップを試飲

■富久長杜氏・今田美穂さんによるお米やお酒についてのお話

■わだち草・原田さんによる食材についてのお話

※お酒のイベントですでお車の来場はご遠慮下さい。また、イベントの性質上、お酒を飲まれる方のみとさせていただきます。ご了承ください。

PROFILE

わだち草 原田健次

三次市出身、子供の頃から両親の有機農業を見て育つ。
18歳で上京し、荻窪の自然食料品店グループで勤務。
30歳で広島に帰り、地粉うどん店わだち草を開店。
自家栽培の小麦でうどんを作る事を通して、
地産地消、有機農業、伝統食材の普及をコンセプトとして営業中。

富久長杜氏 今田美穂

東京にて10年近く勤務し、
実家である安芸津の今田酒造本店で酒造りを始めました。
酒造り歴・17年、杜氏歴は約10年になります。
富久長を醸す今田酒造本店は創業1868年。
もうすぐ150年になります。この度はよろしくお願ひいたします。