

報道関係者各位
プレスリリース

2022年3月17日
今代司酒造株式会社

今代司酒造直売店で モビールづくりワークショップ開催！ 『春限定純米吟醸 つばくろ』にちなんで、 燕（つばくろ）モチーフのモビールをつくらう！

～今代司であそぼう vol.2～

新潟駅から歩いて行ける酒蔵 今代司酒造では、ラベルに燕（つばくろ）が描かれた『春限定純米吟醸 つばくろ』にちなんで、3月26日（土）と27日（日）に燕モチーフのペーパーモビールをつくる体験イベントを開催します。

■春風に揺れるオリジナルのモビールをつくらう！



お酒を飲む人も、飲まない人も。
大人も、子どもも。

全国一の酒蔵数を誇る新潟県なのだから、「酒蔵」をもっと身近に、気軽に遊びに行ける場所になりたい。そんな思いで、今代司酒造では様々な人が一緒に楽しめるイベントを定期的で開催しています。

今回は、ラベルに燕（つばくろ）が描かれた『春限定純米吟醸 つばくろ』にちなみ、ワイヤー・糸・燕（つばくろ）型のモチーフが用意されたキットを使ってペーパーモビールをつくります。ゆらゆらと風に揺れるモビールは、眺めているだけでリラックスできる癒しのアイテム。つくったオリジナルのモビールはそのままお持ち帰りいただけます。

■【イベント概要】

開催日 : 3月26日(土)、27日(日)

開催時間 : 各日 10:10~/11:10~/13:10~/14:10~/15:10~ (※要予約、各回約40分)

開催場所 : 今代司酒造 直売店 (新潟市中央区鏡が岡 1-1、無料駐車場あり)

参加費 : 700円(税込)

お問合せ : 025-245-0325

予約方法 : 予約制となります。以下のサイトよ

<https://coubic.com/imayotsukasa/712218>



りご予約ください。

※はさみやワイヤーを扱います。小学生以下のお子さまは、保護者の方同伴での参加をお願いいたします。

■今代司酒造について

むすぶ お酒を

今代司(いまよつかさ)酒造は1767年創業。

日本一の蔵元数を誇る新潟県内において、玄関口である新潟駅から歩いて行ける距離に蔵を構えています。少しでも多くの方々によりいっそう地酒に親しめる環境をご提供したいという想いで酒蔵案内も毎日行っております。

●今代司酒造株式会社

ホームページ : <http://imayotsukasa.co.jp>

●今代司酒造 直売店情報

営業時間 : 平日 13:00~17:00、土日祝 9:00~17:00

場所 : 新潟市中央区鏡が岡 1-1

電話 : 025-245-0325

※店内換気やアルコール消毒液の設置等、感染症対策を十分に行っております。

※新型コロナウイルスの流行状況によっては営業時間等が変更となる可能性があります。

最新の営業状況は今代司酒造 HP にてご確認くださいませ。

<http://imayotsukasa.co.jp/info/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

今代司酒造株式会社

新潟県新潟市中央区鏡が岡 1-1

担当 : 中島

TEL : 025-245-3231

MAIL : junmai@imayotsukasa.com



今代司であそぶ Vol.2

しぼくろモビールづくり

ワークショップ

春風と共にやってくる燕（つばくろ）をモチーフにしたモビールをつくるワークショップを開催します。

お酒を飲む人も、飲まない人も。大人も、子どもも。地元の酒蔵でいっしょに遊びませんか。

3月

26日 27日



無料
テイスティング
できます！



春限定純米吟醸
つばくろ

無料テイスティングは、ノンアルコール甘酒もご用意しております。

とき

2022年3月26日(土)・27日(日)

10:10～/11:10～/13:10～/14:10～/15:10～ (各回 約40分)

ところ



今代司酒造
直売店

新潟市中央区鏡が岡 1-1
TEL 025-245-0325
新潟駅から徒歩15分、駐車場完備

参加費

ひとり 700円 (税込)

お子さまもご参加いただける内容です。(はさみを使用します)
小学生以下のお子さまには保護者の方の同伴をお願いします。

申し込み方法

※要ご予約



左のQRコードを読み取り、予約サイトよりお申し込みください。
各回先着順、定員になり次第締め切りとなります。



今代司酒造株式会社

〒950-0074
新潟市中央区鏡が岡 1-1

TEL 025-245-0325
平日 13-17時 / 土日祝 9-17時