新蕎麦祭りと角打ち　開催

長野木曽町の開田高原
「株式県会社　霧しな」

自然に恵まれた環境の元、繋いできた技術と経験、沢山の知恵や思い入れが詰まったそばをつくっている会社です。
当日はその場で蕎麦をゆで、皆様にご提供いたします。

写真はイメージです」

本場長野の新蕎麦が味わえる！

開催日：　2026年9月26日 土曜日

主催者、会場：（株)萬屋醸造店　酒蔵ギャラリー　六斎(裏面に地図)

開催時間：　11:00～15:30
角打ちは11:00～19時までオープンしています。

参加費用：　お一人様　1，000円(税込)　お土産付き
※未就学児無料　　当日受付にて徴収(現金のみ)

イベント内容：　新そばの試食　11時から15時30分まで
輪投げで商品ゲット　12時、13時、14時、15時
蔵見学(要事前予約)　各回8人～10人程度
開始時間①11時～11時50分　②13時～13時50分
③14時～14時50分　④15時～15時50分
お申し込みの際に時間をご案内します。
ご予約は裏面のQRコードまたはお電話で

大抽選会！　当日お買い上げ(参加料は含みません)
2,０００円（税込）毎に素敵な景品が当たります。
係にお買上のレシートの提示をお願いします。

蕎麦と日本酒の関係

そばまえ
「蕎麦前」という言葉をご存じでしょうか？

江戸時代中期頃（ちょうど萬屋醸造店が創業したころです！）、庶民が楽しむ食べ物となった蕎麦ですが、当時は、冷蔵庫などの保存技術がなく、注文が入ってから蕎麦を打って切り、茹でていました。提供までの時間がかかったため、せっかちな江戸っ子を飽きさせないよう、軽い食事と日本酒を提供していました。これが「蕎麦前」のはじまりです。

現在でも、蕎麦屋には必ずと言っていいほど日本酒がおいてあります。蕎麦が出てくるまでの間に「板わさ」や「だし巻き卵」などをつまみに日本酒を楽しむ、〝粋〟な文化が引き継がれ多くの人に愛されています。また、蕎麦にはアルコールの分解を助けるルチンやビタミンB群などが含まれていることからも日本酒ととっても相性が良いのです。

角打ちとは？

「角打ち」は、酒屋の店先や店内で購入したお酒をその場で立ち飲み（または座り飲み）するスタイルで、手軽さ、安さ、店主や他のお客さんとの交流の楽しさ、地域性やお店ごとの個性が魅力です。
近年は立飲み屋のようなオシャレな店舗も増え人気となっています。

二十歳未満の方へのお酒の提供・販売はいたしません。
当日ご提供する商品にはアレルギー物質を含む商品があります。
飲酒運転は法律で禁止されています。
お酒の提供をうける方は、自家用車でのご来場をお控えください

申し込み、お問合わせ　酒蔵ギャラリー　六斎

電話番号　0556－22－6931

受付時間　10:00～16:00

蔵見学予約QRコード ↗

交　通　の　ご　案　内

電車でお越しの場合：
　JR身延線「市川大門駅」より3.3Km
　徒歩約40分
バスでお越しの場合：
　甲府駅より山梨交通バス「追分」下車
　徒歩1分
車でお越しの場合：
　県営住宅青柳団地を目印にお越しください。
突き当りに春鶯囀の駐車場がございます。