

長野県須坂市

日本のクラフトビール と和食の会

*Craft beer
× Japanese foods*

須坂で育った果物を、
須坂の名水で仕込んだクラフトビール。
魅力的なクラフトビールと沢瀉食堂の
和食をお楽しみ下さい。

2019. **3月11日** 月

時刻

19:00~

[受付] 18:30

会場

那古野 **沢瀉食堂**

[TEL] 052-589-3550

会費

お酒・食事付き **6,000円** /お一人様 (税込)

※要予約:参加をご希望される方は予めご予約をお願い致します。

長野県須坂市のクラフトビールとは

須坂市



須坂で育った果物を、須坂の名水で仕込む。
昼夜の寒暖の差が大きく、降水量が少ない
須坂市は、美味しい果物が育つ最適な地域
です。

また、仕込み水は豊かな湧水を源流としミネ
ラル分が少なく硬度の低い軟水。

素材の特徴を活かしやすく、最適な水で仕
込んだクラフトビールです。



写真はイメージです

那古野



沢瀉食堂

話 052-589-3550

那古野 沢瀉食堂 [ナゴヤ オモダカ食堂]

〒450-0002

愛知県名古屋市中村区名駅4丁目4-38 B1F (ウインクあいち内)

ご予約
はこちら

TEL **052-589-3550**
FAX 052-589-3560

営業
時間

昼 11:30~14:00
夜 17:00~0:00

