

平成29年3月1日

報道関係各位

## 海底に貯蔵したお酒を引き上げ

昨年10月に本市地域おこし協力隊の企画で開催した「海底貯蔵酒イベント」で海底約25mに貯蔵したお酒を引き揚げます。


引き揚げ後は、牡蠣小屋「なぎさ丸」（口之津町）で、そのお酒を嗜みながら食事を満喫します。

お酒の味がどのように変わるかは飲んでからの楽しみです。

### 記

- 日時 3月4日（土）午後3時から
- 場所 原城温泉「真砂」集合  
（引き揚げ後、口之津町「なぎさ丸」にて乾杯！）
- その他 別添チラシをご参照ください。



担当部署	企画振興課	担当者	義之 千尋
直通	0957-73-6631	E mail	30174@minami-shimabara.jp
詳しくは 	検索ワード		
担当者 連絡先			

# 牡蠣 酒 話 会 日本酒

第1回 待ちに待った半年間！！

## 日本酒と南島原産牡蠣

～海から引揚げ、旨い酒と肴、そして語らい～

2017年が始まりましたが、いかがお過ごしですか？  
さてさて、海底で眠っているはねぎ搾りを引揚げる時  
が近づいてきました！！牡蠣を肴に貯蔵酒で  
一杯！！楽しいひと時を・・・

日時

2017年3月4日(土)

集合時間：15時

集合場所：原城温泉真砂



南島原市南有馬町浦田丁133

お問い合わせは

南島原市地域おこし協力隊

義之(ぎし)

TEL: 0957-73-6631

行程：15時 原城温泉真砂に参加者集合。  
船に乗船し浦田漁港を出発。  
海底貯蔵酒を引揚げます。

16時 浦田漁港に帰港。一時解散。

18時 口之津町カキ小屋「なぎさ丸」に再び集合。  
はねぎ搾りの海底貯蔵酒と南島原産の牡蠣を  
堪能して頂きます。

場所：カキ小屋 なぎさ丸

※酒話会では、牡蠣と貯蔵酒のメニューになります。  
牡蠣以外の食事は、実費となります。



〒859-2503  
南島原市口之津町丁 宮崎鼻

何かご不明な点がありましたら、ご連絡ください。

当日の緊急連絡先：090-6553-1086（義之 携帯）

