

酒蔵 SAKAGURA 1ST ANNIVERSARY

# 酒祭 SAKE MATSURI IN SEOUL

WITH 磯蔵酒造 ISOKURA-SHUZO

## 한국 첫 사케전문점, 1주년 기념 이벤트

한국최초 사케 전문 판매점으로서 작년 가을 오픈 한 '酒蔵 : 사카구라'. 많은 분들의 따뜻한 성원 덕분에, 무사히 1주년을 맞이하게 되었습니다.

이에 저희 사카구라는 'Sakagura 1st Anniversary <SAKE-MATSURI in Seoul>' 이라는 타이틀로, 처음 서울 출점의 계기가 된 양조장 '이소쿠라주조'와 콜라보레이션으로 11월22일에 SAKE FESTIVAL을 개최하게 되었습니다.

## 사케 시음회와 더불어, 일식과 사케의 궁합을 즐기는 자리

이번 행사는 이소쿠라주조의 사케 '이나사토(稲里)'시리즈를 비롯, 사카구라가 추천하는 멋진 일본명주를 시음할 수 있는 1st 스테이지와, 사카구라 1주년을 기념하여 TOBOSHI의 환상적인 요리와 함께 사케를 즐기는 2nd 스테이지로 구성되어 있습니다.

## 장소는 전문갓포 일본요리 레스토랑 '토보시'

행사장으로는, 11월6일에 오픈 하여 전문 갓포요리 레스토랑으로 화제가 되고있는 'TOBOSHI (5층규모)'의 전 층을 빌려 사용합니다 이소쿠라 이외의 사카구라 제휴 양조장도 많이 참가할 예정입니다!

사카구라와 조금이라도 인연이 닿으신 여러분들께서는 금번 행사에 꼭 발걸음을 해 주시어, 다 함께 건배의 잔을 나눌 수 있으면 좋겠습니다.

일시·장소:

**2014. 11. 22 (SAT)**

in Kappo Japanese Dining '燈 TOBOSHI'

주소 서울시강남구 청담동 119-8 TEL 02-511-3399

\*뒷면 지도 참조.



### 1ST STAGE

#### SAKE-MATSURI IN TOBOSHI

이소쿠라주조를 비롯한 사카구라 취급 사케의 시음회입니다.

13:00 open~15:00 close

무료입장, 예약없이 참석가능.

### 2ST STAGE

#### SAKAGURA 1ST ANNIVERSARY PARTY

TOBOSHI의 멋진 요리와 함께 엄선한 일본사케를 즐기는 연회자리입니다.

16:00 open~18:00 close

Entry Fee : 30,000₩ with FOOD (70 person only, 예약제)

\*예약처 '사카구라' : TEL.02-517-3399 (Mon~Fri, 9:00~19:00)

Exhibitors : ISOKURA-Shuzo, And many others Support : Kappo Japanese Dining '燈 TOBOSHI'



주최:



한국 최초 사케 전문 매장  
SAKAGURA

회사명: 주식회사 윈윈(영업소)

Mon~Fri, 9:00~19:00

상호명: SAKAGURA 대표: 서길평

소재지: 서울시 강남구 청담동 7번지 1층

주요사업: 사케 도/소매 및 교류회, 시음회 개최

전화번호: 02-517-3399 팩스: 02-517-5656

전자우편: bestsake@sakagura.co.kr

홈페이지: http://www.sakagura.co.kr



**장소**

**Kappo Japanese Dining ‘燈 TOBOSHI’**

주소 서울시강남구 청담동 119-8  
TEL. 02-511-3399



**버스**

'프리마 호텔' 하차후 도보로 약 3분  
325, 143, 240, 3219, 4212, 4318, 9407, 9507, 6006

**지하철**

7호선 청담역 9번출구에서  
청담사거리 방향으로 도보 약 11분

**이벤트 관련 문의는 사카구라로 부탁드립니다**  
TEL.02-517-3399 (9:00~19:00)



**磯藏酒造**

**양조장 「이소쿠라」 이야기**

술을 빚는 업은 일기일회(一期一会)가 거듭되는 것

‘벼의 고향’으로 불리우고 있는 카사마 시(笠間市)에 위치한 이소쿠라 주조는, 논외고향(稻の里)이라는 뜻의 ‘이나사토(稲里)’를 사케 브랜드명으로 짓고 카사마 지역을 비롯해, 이바라키현 내의 ‘간판지사케(地酒: 지역대표사케)’로 호평을 받고 있습니다.

좋은 사케란, 환경을 비롯해 재료, 양조, 유통을 거쳐 마시는 분께 전달 되기까지 많은 사람들과의 관계 속에서 성장해 나아갑니다.

일기일회(一期一会) 즉, 지금 이렇게 사케를 빚고 있는 일이 평생에 한 번 임하는 작업이라는 자세로 양조업을 계속해 나아가겠습니다.

**이소쿠라 상품의 특징**

4계절을 통해 안정된 맛의 사케 만 출하.

열처리, 여과, 물 주입 등의 가공을 일체 시행하지 않는 ‘시보리다테’ 상품.

마시는 사람이 수치를 보고 맛을 선별하는 선입관에 사로잡히지 않도록, 라벨에 일본주도와 산도를 표기하지 않음. 프루티한 맛 보다는, 사케 특유의 ‘쓴맛, 짙은맛, 신맛’을 잘 조화시켜 빚어내는 ‘감칠맛’이 특징임.

**ISOKURA SAKE BREWERY**

2281-1, Inada, Kasama, Ibaraki, JAPAN. 309-1635  
http://isokura.jp info@isokura.jp