



ありがとう！15周年

秋の蔵祭



～お知らせ～

10月1日より直売場名称を福壽蔵から江戸創業時の屋号「福智屋」に改称致しました。今後とも引き続きご愛顧賜ります様、何卒よろしくお願い申し上げます。

日時：11月3日(土)～11月4日(日)

イベント開催時間 9:15～16:00

場所：香住鶴 福智屋 香美町香住区小原600-2



大好評イベント

酒粕 詰め放題

(バラ粕を指定袋に詰め放題)

※今春搾った酒粕を、-28度で冷凍保存したものです。但し、数量に限りがありますのでご了承ください。

開催時間 9:15～16:00

但し、11月4日(日)は15:30迄



500円ポッキリ!

※ 祭り期間中 毎日先着500名様まで何回でも参加できます。但し、参加者多数の場合は2回までとなります。(参加資格：中学生以上) 酒粕料理のレシピプレゼント

多数のご参加お待ちしております!



参加費 無料!

きき酒名人大会!

5種類のお酒の飲み比べです。

開催時間：10:00～、11:30～、14:00～、15:30～(両日共4回開催)

※結果発表は、各開催時間の20分後となります

参加人数：各先着10名様(但し、20歳以上の方で、お一人様1日1回のみとさせていただきます)

※事前予約を受付しています。定員になり次第締切となりますので、お早めにご予約下さい。



今回の賞品は、5点満点「きき酒名人賞」で、「生酛 大吟醸 福智屋720ml」1本進呈!

※3点以下の方にも商品をご用意しています。お楽しみに～



《蔵祭 限定品販売》

日頃のご愛顧にお応えして、祭り期間中のみ

謝恩価格にて数量限定販売



量り売り「吟醸純米 生原酒」720ml

※例年通り、無料試飲や有料試飲コーナーもございます。

【お知らせ】 蔵祭期間中のみ送迎のミニバスを運行致します。駐車場所、時間等は裏面をご覧ください。尚、定員がありますのでご予約を承ります。ご了承下さい。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対やめましょう。

協賛出店

・JAたじま様 ・ひまわりの森様
・浜坂のぎく作業所様、大栃会様
・長井の里づくりの会様 他 多数店様

ご来店の皆様へ

樽酒振舞(両日とも10:30～)

幼稚園以下のお子様にもプレゼントあり(先着50名様)

「かすみ矢田川温泉割引券」プレゼント(11月末日まで有効 両日先着300名様)

(協賛：かすみ矢田川温泉 様)

香住鶴 福智屋

うれしい特典



店内でお買い物をされたお客様に、紅白餅をプレゼント!
(但し先着1日150名様のみ)



お楽しみ抽選会 高級酒「福智屋」やオリジナル菓子等が
当たります♡

香住鶴店内商品を2,000円お買上げで1回抽選できます。
レシートをご提示ください(但し、11/3・11/4のものに限ります)



協賛出店

うまいもん市

売り切れ御免

14:00頃まで



イカ焼き・たこ焼き・手造りパン

ラーメン・おこわ・ぜんざい(土曜のみ) etc

自社出店：わたがし(50円)、ポップコーン(50円)

※都合によりメニューが変更になる事があります。ご了承下さい。

バルーンアートもありま～す 無料

日曜朝市、手芸品販売(土曜のみ)：於 見学通路



香住鶴 謹製 全量こうじ使用 福智屋限定

ノンアルコール

ふくちや

原料は米こうじのみ!

福智屋の甘酒



店内で他の飲み物との

ブレンド試飲もあります。

500ml 800円(税抜)

米こうじは酒米(但馬産五百万石)68%精米で造っています。
糖類・保存料 無添加。冷暗所保存。賞味期限7ヶ月

※「米糍」も数量限定で販売致します。数に限りがございます。
売切れの場合はご容赦下さいませ。

酒蔵見学《蔵内特別試飲付き》

※蔵人が直接ご案内いたします。

案内時間

11:00～

13:30～

所要時間

約40分

※要予約 事前予約もしくは、

対応人数

15名様まで

当日ご来店時にご予約下さい。



蔵祭期間中のみ特別価格で大奉仕!

香住鶴 詰粕

(奈良漬用熟成粕)

2kg入 600円(税抜) (通常700円) 4kg入 1,000円(税抜) (通常1,200円)

20kg入 4,000円(税抜) (通常4,800円)

魚の粕漬も出来ます

※数に限りがございます。TEL予約可 お早めにご予約下さい。売り切れの場合はご容赦下さいませ。

香住鶴 福智屋

兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2

TEL 0796 (36) 0029(代表)

営業時間 9:00～17:00

《 お知らせ 》



秋の蔵祭” 送迎専用 ミニバス 運行表

秋の蔵祭期間中（11/3・11/4）のみ、香住区内において送迎バスを運行致します。

・ご予約承ります。 TEL 0796-36-0029（代表） 0796-39-2910（直売場）

（予約場所の出発時刻におられない場合は、そのまま出発致します）

・各乗降場所の停車時刻は、目安です、多少前後することがございます。

・小型バス（14人乗り）の為、満員の際はご容赦下さい。

【行き】 香美町香住区 一日市 → → → 香住鶴

出発地	一日市 長福寺	香住 金刀比羅神社	香住警察署 横	香住駅	森 郵便局	三谷 矢田川温泉	長井小学校	香住鶴
出発時刻	9:00	9:03	9:06	9:10	9:13	9:17	9:20	9:25
	10:00	10:03	10:06	10:10	10:13	10:17	10:20	10:25
	11:00	11:03	11:06	11:10	11:13	11:17	11:20	11:25
	-	-	-	-	-	-	-	-
	13:00	13:03	13:06	13:10	13:13	13:17	13:20	13:25
	14:00(最終)	14:03	14:06	14:10	14:13	14:17	14:20	14:25

【帰り】 香住鶴 → → → 香美町香住区 一日市

出発地	香住鶴	長井小学校	三谷 矢田川温泉	森 郵便局	香住駅	香住警察署 横	香住 金刀比羅神社	一日市 長福寺
出発時刻	9:30	9:35	9:38	9:42	9:45	9:49	9:52	9:55
	10:30	10:35	10:38	10:42	10:45	10:49	10:52	10:55
	-	-	-	-	-	-	-	-
	12:30	12:35	12:38	12:42	12:45	12:49	12:52	12:55
	13:30	13:35	13:38	13:42	13:45	13:49	13:52	13:55
	14:30	14:35	14:38	14:42	14:45	14:49	14:52	14:55
	15:30(最終)	15:35	15:38	15:42	15:45	15:49	15:52	15:55

香住鶴 福壽蔵では、酒造りが始まりました！



平成23年度の酒造りから全量（普通酒から大吟醸まで）「生酛・山廃仕込」で造っています。全てをこの手間暇かかる方法で造る蔵は、全国的にもほとんどありません。但馬流 生酛・山廃仕込で造る酒は、コクとキレのあるすばらしい味わいのお酒になります。本年度は9月2日から酒造りを始めています。これから来年4月下旬まで約460klの原酒を製造する予定です。お近くにお越しの際は、是非酒蔵見学にお立ち寄り下さい。試飲もご用意してお待ちしております。蔵人一同

11月9日(金)発売予定



しぼりたて山廃生酒

1800ml 2,400円(税別)
720ml 1,400円(税別)
270ml 520円(税別)

12月4日(火)発売予定



しぼりたて山廃純米生原酒

1800ml 2,700円(税別)
720ml 1,650円(税別)
270ml 590円(税別)

年内発売予定

※お近くの小売店様でご予約又はお買い求めください。

新発売

生酛辛口純米 エクストラドライ

11月16日(金)発売予定



1800ml 2,400円(税別)
720ml 1,400円(税別)

生酛吟醸純米

しぼりたて無濾過生原酒

12月7日(金)発売予定



※【予約要】受注酒です。
申込締切日:11月15日(木)迄

1800ml 2,850円(税別)
720ml 1,700円(税別)

直売場数量限定

ことほ

『新春 寿ぎ酒』

ご予約承ります

720ml 2,500円(税込)

2019年元旦 午前9時~10時(1時間のみ)
香住鶴 福智屋玄関前にてお渡しします。

年明けのご挨拶や正月の祝酒にもおすすめ!

