

京の雫、羽衣に舞う

日本酒の

すすめ

2026

2/27 (金)

18:30~20:30



お問い合わせ



大阪国際ユースホテル

〒592-0002 大阪府高石市羽衣公園丁

TEL 072-265-8539

FAX 072-267-3682





にがりスパークリング
京の光

瓶内二次発酵でつくる、
うすにごりのスパークリング日本酒です。
天然の泡と日本酒らしい旨味と甘味が食欲を
刺激します。食前酒や乾杯酒のみならず、
食中酒としてもオススメ。



純米吟醸
酒魂（しゅこん）

天然の酸味と米の旨みのバランスのとれた
スッキリとした飲み口。
SSI主催『アナタが選ぶ地酒大Show』にて
ゴールド賞、全国嵐酒コンテストにて金
賞受賞！〈やや辛口〉



純米大吟醸
ささにがり

雪解けを想わせるほのかなにごり具合と、
さらりとした口当たり。すっきりとした
甘さ控えめの「純米大吟醸 にがり酒」を
お楽しみください。



有機
純米吟醸GREEN雄町

かつて幻の酒米と呼ばれた「備前雄町」を、
有機農法で育てた純米吟醸。
ほんとうに美味しい酒をめざして誕生した
日本酒です。

玉乃光酒造のこだわり

使うのは、よい米と水、麴だけ。
酒造りもできる限り、昔ながらの手作業にこだわります。
理想とするのは、食中酒として楽しめる、料理によりそう飽きのこない味わい。
ずっと澄んだ清らかな後味こそ、「玉乃光」が守り続ける誠実さの証です。

日時

2026年2月27日（金） 18:30~20:30

（受付開始：18:00～）

会場

大阪国際ユースホテル 1F 食堂

内容

玉乃光酒造株式会社による日本酒セミナー日本酒飲み比べ
和食中心の旬の素材を使ったバイキング

料金

お一人様 7,000 円（税込）

定員

60名 ※定員に達し次第キャンセル待ち

協賛

玉乃光酒造株式会社

申込

右記QRコード / お電話または 来所 にて

※2/20（金）17:00締切

※締切後のキャンセルはご遠慮ください
（所定のキャンセル料が発生します）

締切日翌日～2日前まで…30% | 前日…70% | 当日…100%

お申込みQRコード



●飲酒は20歳になってから。 ●お酒は適量を。 ●飲酒運転は法律で禁止されています。
●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。