

京の雪、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



大阪国際ユースホステル TEL 072-265-8539

〒592-0002 大阪府高石市羽衣公園丁

FAX 072-267-3682





にごりスパークリング 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。



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、全国嵐燐酒コンテストにて金  
賞受賞！〈やや辛口〉



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 にごり酒」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

玉乃光

使うのは、よい米と水、麹だけ。  
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。  
す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

大阪国際ユースホステル 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。