

日本酒飲み比べ
&
懐石ディナー

日本酒のすすめ

事前予約制

2027
02.26
18:30~20:30（金）



定員 60名
※最少催行人数：20名

お土産付

参加費 5,800円(税込)



協賛 玉乃光酒造株式会社

延宝元年（1673年）創業の玉乃光酒造㈱の方々の協力のもと、
日本酒セミナーと日本酒飲み比べ、和食中心の旬の素材を使った
ビュッフェスタイルをご堪能ください。

お問い合わせ
大阪国際ユースホステル
TEL 072-265-8539
https://osaka-yha.or.jp/osakakokusai/

美酒と美食、
ライブキッチンが織りなす
至福のひととき。





純米大吟醸　ささにごり



［春限定］
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。

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。



純米吟醸　KARAKUCHI



純米吟醸ひとすじの玉乃光が醸す、極上の辛口。
冴え渡る辛口ならではの存在感と、天然の酸味がもたらす爽快なキレ、米の余韻をお楽しみください。

純米吟醸　酒魂（しゅこん）



米の旨味と酸味のバランスの取れたキレのある味わい。主張しすぎないけれど料理に負けず、むしろ料理の味を引き上げる、玉乃光の大定番商品です。

玉乃光酒造のこだわり

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。

飲んではいけない。20歳になるまで。

※写真はイメージです。食材や盛付は仕入れ状況によって異なります。

日時　2027年2月26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

協賛　玉乃光酒造株式会社

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ビュッフェ

料金　お一人様 5,800円（税込）

定員　60名 最少催行人員：20名

申込　電話・来所・予約フォームより

締切　2/19(金) 17:00締切

＜キャンセル料＞
締切日翌日～2日前まで…30%｜前日…70%｜当日…100%

TEL 072-265-8539

予約フォーム

●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。