

体験醸造確認事項

本日は中谷酒造柳町醸造所における、体験醸造に参加するにあたり以下のことを確認します。

■ 確認条件事項：下記 ☐ に ☒ チェックおよび確認年月日、その他のご記入願います。

※以下、体験醸造アンケートまでは必須事項を含みます。

- ☐ 体温は正常です。
- ☐ 周りの人、物、発酵に影響を及ぼす可能性のある病気、怪我等はありません。
- ☐ ケータイ電話、時計、身に着けたアクセサリーの類は予めロッカーに収納します。
- ☐ 衛生、安全、秩序管理上の指導に従います。

上記確認年月日：令和 年 月 日

ご住所：〒 県

※ご住所の記載は自由。宅配にて酒を受け取る方は必須

お名前（必須）：

お電話番号（必須） Tel：

■ 体験醸造についてのアンケート（任意になりますが極力お書き込み願います。）

蔵人認定書	認定書のご希望は？ ☐ 紙 ☐ デジタル ☐ 不要
公表確認事項	☐ 実名 ☐ イニシャルやそれ以外「」 ☐ 参加者表記をしない
※ HP、SNS上で仕込んで頂いた発酵状況の報告を行います。実名表記もしくはイニシャル表記を上記よりお選びください。 ご記載頂きました個人情報は、弊社にて厳重管理のもと慎重に扱います。	

ご来蔵になったきっかけ	☐ ホームページ ☐ sns ☐ Youtube ☐ 雑誌・チラシ ☐ メルマガ ☐ 知人 ☐ その他（） ※複数回答可	
体験醸造経験回数	☐ 初めて ☐ 2回目 ☐ 3回目 ☐ 4回目 ☐ 5回目 ☐ それ以上 ☐ その他（）	
※注意1：下記仕込みたい酒質甘口・辛口につきましてはタンク1本体験に限りです。体験醸造のみの場合は、記載不要です。また、お客様の意向に沿えるよう努力いたしますが、醸造酒の特性上、必ずしも希望に沿った酒質にならない場合もございます。		
※注意1： 仕込みたい酒質 甘口・辛口	☐ 甘口 ☐ やや甘 ☐ 普通 ☐ 少し辛い ☐ 辛口 <それ以外でさらに詳しく> 「」	
普段よく飲む 日本酒は？	「」 ※銘柄を複数記載して頂いてかまいません！	
体験醸造前に撮影を行います。ホームページ上に掲載してもかまいませんか？		☐ Yes ☐ No
中谷酒造SNS一覧	 facebook  Twitter	
※上記SNSよりフォローいただくと、本日仕込んで頂いた酒質発酵状況の変化報告をホームページ上で報告することから、SNSでもタイムライン上でご確認いただくことが可能です。		

体験醸造後、ご意見ご要望ご感想などお聞かせください

--

ご協力ありがとうございました。