

報道関係各位

2017年10月11日
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

井坂酒造場・浪花酒造・堺泉酒造
泉州3つの酒蔵を迎えて
第二回『蔵元紀行』11月2日(木)開催
-泉州の地酒と秋の味覚を楽しむ-

アゴラ・ホテルアライアンスのホテル・アゴラ リージェンシー堺（総支配人：副島 和昌 所在地：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、2017年11月2日(木)に第二回「蔵元紀行～歴史ある泉州の蔵元を巡る、秋の散歩道～」を開催いたします。

蔵元紀行～全国の銘醸地を巡る旅～

全国各地の銘醸地から地酒を集め、様々な角度から「地酒」を楽しむ会、「蔵元紀行」。蔵人の日本酒造りへのこだわりや歴史を食事とともに体感ができ、北から南、蔵から蔵へと巡るイベントとなります。今年4月に地元堺の堺泉酒造を迎え、第1回目を開催し、今回は、泉州地域（※）の酒蔵3社を迎えます。泉州の3つの酒蔵が誇る地酒と、当ホテル日本料理なにわの特別懐石料理、そして蔵人との会話をお愉しみてください。



左：麴造り風景 右：酒母仕込み

泉州地域の蔵元を巡る

井坂酒造場（岸和田市）/「だんじり」で有名なこの地、岸和田は、祭りにつきもののように数々の銘酒を生み出してきました。そのひとつが「三輪福」。男気あふれる気風と新鮮な海幸の味覚に鍛えられた芳醇な味わいが特長。文政元年(1818年)の創業以来、昔ながらの伝統的な手造り製法で酒本来の旨味を大切に醸造しています。酒銘は酒の神様「三輪明神」にちなんだ「三輪福」と「だんじり」をお愉しみてください。

浪花酒造（阪南市）/江戸享保年間（1716年）の創業以来300年、泉州で酒造り一筋に歩んできた蔵元。酒蔵の井戸水は、灘の宮水と同じ硬水で酒造りに最適。酒蔵は、国の登録有形文化財に指定された昔ながらの趣のある木造の蔵。手造りに徹した「浪花政宗」と「無我無心」をご堪能ください。

堺泉酒造（堺市）/江戸時代のはじめ、堺は有数の酒どころとして栄えていました。昭和40年代、数々の酒蔵は別の場所に移り、堺から姿を消しました。その堺の酒造りを44年ぶりに昨年10月に蔵開きしました。兵庫県産山田錦を使用したこだわりの酒米で、杜氏が丁寧に仕込んだ日本酒の名は堺にゆかりある偉人と同じ「千利休」。掛米と麴米とも全て兵庫県産山田錦を使用。永年の伝承の技を受け継いだ杜氏が丁寧に仕込んでいます。

※泉州地域とは、大阪府南西部に位置し、堺市、岸和田市、泉大津市、貝塚市、泉佐野市、和泉市、高石市、泉南市、阪南市、忠岡町、熊取町、田尻町、岬町の13市町（9市4町）からなる地域をいいます。

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant & Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

【メディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ ブランドデザインチーム PR:鈴木、浦辺
E-Mail:pr@agorahospitalities.com TEL:03-3436-1860
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F

- 第二回 蔵元紀行 概要 -
～歴史ある泉州の蔵元を巡る、秋の散歩道～

「天下の台所」の豊かな食に育まれた大阪・泉州の地酒とそれにあつた料理の数々、そして歴史や文化と一緒に体感できる特別な秋の一夜をお過ごしください。
当日は、各蔵からお料理に合わせた日本酒2種（計6種）に加え、蔵人お勧めの日本酒もご用意いたします。

日 程：2017年11月2日（木）
時 間：19:00～（受付：18:30～）
会 場：3階 利休の間
料 金：8,000円（お料理・お飲物・サービス料・消費税込み）
内 容：各蔵から選りすぐりの日本酒（地酒）をお好きなだけ
日本料理なにわの一夜限りの秋の懐石料理
旬菜盛り合せ/吸物/造里/焼物/焚物/揚物/お食事など



料理（イメージ）

※当イベントは150名様限定となります



【お客様からのお問合せ・ご予約先】

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 レストラン予約係
TEL：072-224-6182（直通/10:00～19:00）