

東京で「奄美の魅力」を広める！ 奄美群島から18銘柄の黒糖焼酎が銀座・有楽町に！ 奄美の銘酒を味わう島酒Week開催！



“黒糖から造る蒸留酒”として注目を集める黒糖焼酎は、九州と沖縄のあいだに浮かぶ離島・奄美群島だけで生産される島酒です。**本イベント「奄美黒糖焼酎 島酒Week」は、奄美群島の名産品・奄美黒糖焼酎の魅力を知ってもらうために、都内の飲食店に黒糖焼酎を試供品としてサンプリング、実際に店舗などで一般のお客さま皆様に楽しんでいただく、味わっていただくという主旨のもと、開催されます。**

2013年初開催となった昨年度は、東京・青山を中心とした飲食店40店舗で実施。奄美黒糖焼酎に馴染みのなかった飲食店関係者からも「飲みやすい、何で割っても美味しい」「カロリーが低く女性に勧めやすい」「スッキリしたものからしっかり飲みごたえのあるものまで食中酒として最適」とご好評をいただきました。

今年は、2014年7月18日～31日の期間中に銀座・有楽町界隈の飲食店舗にて開催。さらに7月からLCC（格安航空）が就航開始することで観光面にも期待が高まる奄美群島を知ってもらうため、**7月21日（月・祝）に有楽町駅前広場にて奄美群島のプロモーションイベントも開催。**奄美黒糖焼酎をはじめ、芸能、文化、食材、アクティビティなど魅力あふれる奄美群島のコンテンツが集結します。

Release & invitation

2014年6月9日(月)／奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

奄美黒糖焼酎 島酒Week



○奄美群島について

奄美群島は、鹿児島と沖縄のほぼ中間に位置し、奄美大島・加計呂麻島・請島・与路島・喜界島・徳之島・沖永良部島・与論島の有人8島から成る亜熱帯北限域の島々です。

貴重な動植物が多く生息する豊かな自然を有し、平成25年1月には「奄美・琉球」として国の世界自然遺産暫定リストに掲載され注目を集めています。

奄美群島は、太平洋戦争後の8年間、本土から行政分離され米軍政府統治下におかれしました。昭和28年、日本復帰を実現。その陰には島人達の復帰運動の努力がありました。そして、現在日本で唯一奄美群島だけが製造を許される奄美黒糖焼酎には、復帰に伴う酒税法の特例通達というストーリーがあります。

○本セールスプロモーション推進実行委員会 窓口 「離島経済新聞社」について

日本にある6852島のうち、本土5島をのぞく418島（平成22年度国勢調査調）の有人離島専門のメディアとして、離島専門ウェブ新聞『離島経済新聞』離島専門タブロイド紙『季刊リトケイ』を運営・発行。2012年グッドデザイン賞、ロハスデザイン大賞受賞。

★NPO離島経済新聞社（※2014年6月現在NPO法人申請手続き中）
東京都世田谷区池尻2-4-5 IID世田谷ものづくり学校内

離島専門ウェブマガジン『離島経済新聞』
NPO離島経済新聞社 >> www.ritokei.org

【主催者情報等、基本情報】

主催：奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

協力：NPO離島経済新聞社、株式会社ハレトケ 株式会社オアゾ

Release & invitation

2014年6月9日(月)／奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

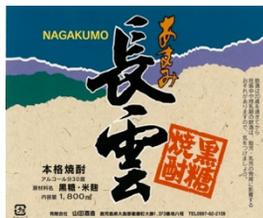
奄美黒糖焼酎 島酒Week

【黒糖焼酎18銘柄 ご紹介】

○奄美大島



奄美大島酒造(株)
浜千鳥乃詩



(有) 山田酒造
あまみ長雲



町田酒造(株)
里の曙



大島食糧(株) 酒造所
緋寒桜



(資) 弥生焼酎醸造所
彌生



(有) 富田酒造場
龍宮



西平酒造(株)
珊瑚



(株) 西平本家
せえこれ



(株) 奄美大島開運酒造
れんと



(株) 天海の蔵
天海

○喜界島



朝日酒造(株)
朝日



喜界島酒造(株)
喜界島



奄美酒類(株)
奄美



(株) 奄美大島にしかわ酒造
島のナポレオン

○徳之島

○沖永良部島



沖永良部酒造(株)
稲乃露



原田酒造(株)
昇龍



新納酒造(株)
天下一

○与論島



有村酒造(株)
島有泉

Release & invitation

2014年6月9日(月)／奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

奄美黒糖焼酎 島酒Week

【黒糖焼酎18銘柄 特長ご紹介】

島名	酒造名	代表銘柄	特長
奄美大島	奄美大島酒造(株)	浜千鳥乃詩	奄美でも名高いじょうご川の名水を使用した黒糖焼酎
	(有)山田酒造	あまみ長雲	黒糖をゆっくり溶かすことで芳ばしい香りを封じ込める製造を行っている
	町田酒造(株)	里の曙	奄美黒糖焼酎業界では初の減圧蒸留器を導入、黒糖焼酎ブームへつなげる流れをつくった
	大島食糧(株) 酒造所	緋寒桜	奄美のシンボルフラワー緋寒桜のますますの普及を祈念してつくられた黒糖焼酎
	(資)弥生焼酎 醸造所	彌生	大正11年に創業した奄美大島では最も歴史のある蔵
	(有)富田酒造場	龍宮	一次仕込み二次仕込みともに甕で行い、生産量は少ないがこだわりの味を求め多くのファンがいる
	西平酒造(株)	珊瑚	奄美大島ではかなり古い蔵の一つだが、沖縄をルーツとし黒糖焼酎のジャンルに古酒という分野を開拓した蔵
	(株)西平本家	せえごれ	蒸留が「可変式三方弁蒸留器」で3本の管から違った旨味や香りを抽出するのが特徴の蔵
	(株)奄美大島 開運酒造	れんと	「れんと」は音楽用語で“ゆっくり”という意味。タンクにクラシック音楽を流し3か月間、音響熟成する蔵
	(株)天海の蔵	天海	仕込みは一次に米、二次に半麴、三次に黒糖を入れる、伝統的な製造方法を行う蔵
喜界島	朝日酒造(株)	朝日	喜界島は奄美群島で一番早く朝日が上る。大正5年創業、奄美群島で最も老舗の蔵
	喜界島酒造(株)	喜界島	黒糖焼酎を「くろちゅう」とよび、PR活動に生かし、飲み方の提案も行う蔵
徳之島	奄美酒類(株)	奄美	徳之島5蔵の原酒をブレンド、奄美群島で共同瓶詰めを初めて行った蔵
	(株)奄美大島 にしかわ酒造	島のナポレオン	飲料水事業にも活用している天然水を使用し、3つの貯蔵方法を確保している蔵
沖永良部島	沖永良部酒造(株)	稲乃露	沖永良部島4蔵の原酒をブレンド、奄美群島で音響熟成を初めて導入した蔵
	原田酒造(株)	昇龍	5年熟成された原酒と、檜樽でさらに5年熟成させた原酒をブレンドする長期熟成にこだわりを持つ蔵
	新納酒造(株)	天下一	蒸留した原酒に酪農用のミルククーラーを冷却に活用する独特な製法を行う蔵
与論島	有村酒造(株)	島有泉	独特の飲み方「与論献奉」のため20度のものが主流。島内消費を支える与論島唯一の蔵

Release & invitation

2014年6月9日(月)／奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

奄美黒糖焼酎 島酒Week

○2014年6月20日(金)には「島酒Week 試飲会」も開催!



「奄美黒糖焼酎 島酒Week」の開催に先立ち、6月20日(金) 飲食店関係者や酒卸関係者、そしてテレビ、雑誌、ウェブマスコミ関係者の皆様に向けた無料試飲会を開催いたします。

会場となる有楽町「東京交通会館」には代表銘柄の蔵元より話し手が登場! 奄美大島から届いた品々やお食事、黒糖焼酎を扱った特別カクテルなどを取り揃え、奄美黒糖焼酎や奄美群島についてしっかりと知っていただくことのできるコンテンツをご用意して、皆様のご来場をお待ちしております。

【7月18日(金)～7月31日(木)「奄美黒糖焼酎 島酒Week」が同時開催!】

本試飲会にご参加いただいた飲食店様のなかで、試験的に黒糖焼酎のお取り扱いをいただける店舗様には2～3本を無料提供し、7月18日(金)～7月31日(木)にかけて開催する黒糖焼酎キャンペーン参加店舗として、ウェブマガジン『離島経済新聞』および他媒体にてPRさせていただきます。

黒糖焼酎のお試し採用と、新規顧客開拓の機会に、ぜひご参加ください。

※キャンペーンの詳細は試飲会当日ご案内いたします。

※なお情報解禁は本日6月9日(月)となります。

商品情報、画像手配につきましては事務局までお問い合わせ下さいませ。

「奄美黒糖焼酎 島酒Week」 試飲会のご案内 PR担当 行

FAX:03-3403-1706／E-mail : amami-pr@oiseau.co.jp

- 開催場所：東京交通会館（東京交通会館 3F グリーンルーム 特設会場）
〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1
- 開催日時：平成26年6月20日（金）全3回（各60分を予定／各回同内容）
①13:00 ②15:30 ③18:00
- 開催内容：島酒Weekについてのご説明（プレゼン形式／10分）
奄美黒糖焼酎 18銘柄の試飲、黒糖焼酎の新しい飲み方提案、
焼酎に合う奄美の健康的な食材ご紹介（説明後／45分）
※個別取材対応も承ります。

御出席 / 御欠席

ご参加ご希望の時間帯を上記①～③よりお選びください。

第1希望 _____ 第2希望 _____

御社名： _____

媒体名／部署名： _____

御芳名： _____

電話番号： _____ FAX番号： _____

携帯番号（当日ご連絡できるもの）： _____

E-mail: _____

参加人数： _____ 人（本人含む）

※大変恐れ入りますが、お一人2名様までの同伴とさせていただきます

当日はささやかながらお土産もご用意しておりますので、数の確認上、**大変恐縮ではございますが、上記必要事項を記入の上、6月17日(月)まで】にFAXもしくはメールにてご返信いただきますよう、お願い申し上げます。**その後PR担当より確認のご連絡をさせていただきます。