

明石の酒で乾杯！フェア開催のお知らせ

“明石酒”×“明石の食”を楽しむ飲食店でのキャンペーンイベントを 2022年11月26日(土)～12月25日(日) で開催いたします！



明石酒造組合は、この度、2022年11月26日(土)～12月25日(日)の1カ月間、明石市市街地の活性化を目的として、「明石のお酒で乾杯！フェア」を開催いたします。
コロナ禍の中、出荷が鈍くなった酒蔵、酒屋、卸、そして営業が危ぶまれた飲食店全体を新たに勇気づけるため、「明石ワンチーム」として、初めての地域をあげた取り組みとして、明石市の地酒を「明石酒」とネーミングし、地元の食とあわせて楽しんでいただくものです。今後、地元の飲食店で地元のお酒を楽しむ地域づくりを目指します。

【キャンペーンイベントの概要】「明石のお酒で乾杯！フェア」

「明石酒」に合う、明石鯛やタコをはじめ、明石ならではの食材やメニューを期間中、提供します。

□主催 明石酒造組合

□期間 2022年11月26日(土)～12月25日(日) 実施時間は店舗の営業時間に準ずる

□提供酒類 明石市で醸造、蒸留している酒蔵 (※)明石酒とはを参照

□キャンペーン参加店舗 10店舗 (11月18日 金 現在)

□公式WEBサイト URL: <https://www.akashi-sake2022.com/>

【キックオフイベントの開催のお知らせ】

2022年11月26日(土)14時より、明石酒類醸造株式会社に併設される「海峡蒸溜所ビジターセンター」にて、メディア関係者限定で、明石酒のお披露目を開催いたします。参加希望の方は参加申込書記入の上、ファックスまたはメールにてご応募ください。

(※)明石酒とは

明石酒造組合(4P参照)を中心に、兵庫県明石市、三木市で作られたお酒のことで、日本酒をはじめ、ビール、ワイン、ジン、ウイスキー、リキュールといったものを指します。

日本酒 : 明石酒類醸造株式会社(明石鯛)江井ヶ嶋酒造株式会社(神鷹)

茨木酒造合名会社(来楽)西海酒造株式会社(空の鶴)

大和酒造(大和鶴)、稲見酒造(葵鶴)(以上明石酒造組合)

ビール : 明石ブルワリー

ワイン : 江井ヶ嶋酒造株式会社(シャルマンワイン)

ジン : 明石酒類醸造株式会社(東経135度兵庫ドライジン)

ウイスキー: 江井ヶ嶋酒造株式会社(「あかし」ウイスキー)

リキュール: 明石酒類醸造株式会社(梅酒、柚子酒)

江井ヶ嶋酒造株式会社(梅酒)

NEWS RELEASE

明石酒造組合

明石のお酒で乾杯！キックオフイベントandキャンペーン詳細

キックオフイベントについて<お酒離れしたZ世代が、明石を好む理由！

内容：主旨説明、日本酒・ウイスキー製造工程見学・試飲（所要約1時間）

出席者：明石酒造組合メンバー（数名）、飲食店代表者、東北芸術工科大学 学生（20歳以上）

国税庁によると、成人1人当たり酒類消費数量は1995年度に100リットルだったが、2020年度は75リットルまで減少。近年はコロナ禍で飲み会や外食の機会が失われ、お酒を飲まない人が増えているとみられています。特に指摘されるのが若者の「アルコール離れ」。民間の研究機関によると、若者の半数程度は日常的な飲酒習慣がないといわれています。

11月11日～13日に、東北芸術工科大学の企画構想学科の学生（20歳以上）が「明石の魅力」を動画や写真におさめ、若者の視点で情報発信を行いました。イベントでは「酒離れ」と言われる学生が、「お酒を飲む機会」など赤裸々に語りながら、「地域活性」をテーマに「明石の飲食店応援」について発言します！

明石のお酒で乾杯フェア(概要)

【開催日時】

令和4年11月26日(土)～12月25日(日)営業時間は、各店舗営業時間によります。

【情報発信】

[フェア記念！みんなも一緒に明石酒を盛り上げようキャンペーン！]

11月26日(土)～12月25日(日)の期間中、みんなで明石酒フェアを盛り上げるために下記のキャンペーンを実施いたします。

①飲食店のテーブルに設置されたPOPよりアンケートお答えいただいた方には、抽選で、明石酒造組合所属蔵元よりお酒を一本プレゼントいたします！

②また、特別メニューを写真撮影し、下記ハッシュタグをいれてぜひSNSに投稿してください！

<投稿条件>

1、ハッシュタグ「#明石の酒で乾杯！」「#明石酒」を記入

2、タグに、明石のお酒で乾杯公式Instagram

www.instagram.com/akashi_sake2022/ を入れ込む

3、「位置情報」に訪れた飲食店名をいれましょう！

4、SNSで投稿！

③この機会に、他のお店もぜひ回ってみてください！

◎参加飲食店には**特別卓上POP**、**特別メニュー**が設置されます。出店飲食店は、大きなポスターが目印となります！



POP裏面にて投稿募集！



卓上POP

主催：明石酒造組合

後援：(一社)明石観光協会

協力：東北芸術工科大学 企画構想学科

京都芸術大学 キャラクターデザイン学科

事務局：フードニアジャパン株式会社

本イベントは、国税庁の日本産酒類の販路拡大・消費喚起に向けたイベント推進事業「Enjoy SAKE！プロジェクト」の選定事業です。

NEWS RELEASE

明石酒造組合

出店飲食店リスト（11月18日現在）

	店名	飲食店情報（「食ベログ」にて）
1	昼網和膳 穂の花	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28007593/
2	残業や	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28011128/
3	燻製居酒屋 kun-kun	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28051217/
4	喜八庵	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28045695/
5	お好み焼き 五	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28024843/
6	カレー屋 ナチュラル	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28053903/
7	酒肴飯菜たけもと	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28015051/
8	和ごころ 万彩	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28031396/
9	酒彩や 爰びす井	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28058542/
10	あかし多幸	https://tabelog.com/hyogo/A2804/A280401/28006573/

特別メニュー作成／配布いたします！20日（日）以降もまだまだ継続募集中です！



和ごころ 万彩

来楽×季節のお造り5種盛り
¥1800(税込)

明石で生まれたお酒を飲みながら、飲食店めぐろう！

本イベントは、酒造組合主催のイベントです。実施店舗は随時追加・変更される場合があります。詳細は「明石酒造組合」ホームページをご覧ください。



お好み焼き 五

東経135度 兵庫ドライブイン
鉄板焼き餃子
¥950(税込)

明石で生まれたお酒を飲みながら、飲食店めぐろう！

本イベントは、酒造組合主催のイベントです。実施店舗は随時追加・変更される場合があります。詳細は「明石酒造組合」ホームページをご覧ください。



あかし多幸

明石たこビール×明石焼き
¥1350(税込)

明石で生まれたお酒を飲みながら、飲食店めぐろう！

本イベントは、酒造組合主催のイベントです。実施店舗は随時追加・変更される場合があります。詳細は「明石酒造組合」ホームページをご覧ください。



喜八庵

来楽×炭焼きあなご
¥1320(税込)

明石で生まれたお酒を飲みながら、飲食店めぐろう！

本イベントは、酒造組合主催のイベントです。実施店舗は随時追加・変更される場合があります。詳細は「明石酒造組合」ホームページをご覧ください。



昼網和膳 穂の花

神鷹×明石生だこの磯和え
¥935(税込)

明石で生まれたお酒を飲みながら、飲食店めぐろう！

本イベントは、酒造組合主催のイベントです。実施店舗は随時追加・変更される場合があります。詳細は「明石酒造組合」ホームページをご覧ください。

NEWS RELEASE

明石酒造組合

すべての人に酒と笑いと幸せを

明石酒類醸造株式会社



明石 鶴

海外で高く評価されロンドンの高級デパートやホテル、クイーンエリザベス号などで提供されます。

純米大吟醸原酒・甘口

私たちの酒造りは、お米の生産農家から消費者に届くまでに関わる全ての人々が笑顔で、そして幸せになるお酒造りを目指しています。現在は、ヨーロッパ・アメリカへと販路を拡大しています。日本酒の持つ伝統と新しい時代に挑戦する心を持って日本酒を醸す蔵元です。

- ① 明石市大蔵八幡町1-3
- ☎ 078-919-0277
- 🕒 9:00~17:00

<http://www.akashi-sai.com/>

誠実の心と技 伝統と歩む明石の酒蔵

江井ヶ嶋酒造株式会社



神鷹 山田錦

兵庫産山田錦を100%使用し、キメ細かな味わい、香りがかえりて飲みあきしないお酒です。

純米吟醸・辛口

設立より100年以上にわたり、古き良きものを守り大切にす一方、いつも時代にさきがける姿勢で新たなニーズに対応してきました。清酒をはじめ焼酎やみりんのほかワイン、ウイスキー等の洋酒部門にも積極的に取り組む、総合酒類メーカーとして社会に貢献しています。

- ① 明石市大久保町西島919
- ☎ 078-946-1001
- 🕒 8:30~17:00

<http://www.ei-sake.jp/>

明石の地酒を醸す蔵

茨木酒造合名会社



来東

諸語（中国語）の一部、「原あり遠方より来る、又戻しからずや」から創られました。

純米吟醸・辛口

1848年創業の酒蔵。製造量は年間200石と非常に小規模です。瀬戸内海に面し、魚の町である「明石」の地に根ざした酒造りを行っています。海岸線沿いにある蔵で造られる純米「来東」ライクは魚料理との相性がとても素晴らしいです。

- ① 明石市魚住町西園1377
- ☎ 078-946-0061
- 🕒 9:00~18:00

<http://www.raikura.jp/>

家族で造るこだわりの酒

西海酒造株式会社



空の鶴

レンゲと米ぬかの有機質で病害虫の予防をせずに育てた山田錦を45%まで精米して、低温でゆっくりと発酵させました。

純米大吟醸・辛口

創業は1761年享保元年（徳川八代将軍吉宗の時代）と言われており、当主は現代九代目 西海 太兵衛を襲名しています。

- ① 明石市魚住町金ヶ崎1350
- ☎ 078-936-0467
- 🕒 9:00~20:00

<http://www.soranotsuru.com/>

伝統の技と最新設備の融合で変わる味と品質を

大和酒造株式会社



大吟醸 大和鶴

精米、蒸米共に兵庫産山田錦を使用し、味と香りのバランスがとれた優しく心地よいお酒です。

さわやか甘口

筑前まで中国で酒造りをしてきた会社が戦後、明石で創業しました。「連続もろみ搾り機」を自社開発するなど昔から続く酒造りの技に最新の生産設備を融合し、変わらぬ味と品質のお酒を造り続けています。

- ① 明石市大久保町西島1063番地2
- ☎ 078-947-0108
- 🕒 8:30~17:00

日本酒の最高原料米「山田錦」の一大生産地三木市にあい1889年創業。英戦大吟醸古酒は、2016・2017連続IWCブロンズ賞を受賞。

稲見酒造株式会社



英鶴 酒造

純米大吟醸「英鶴酒造」は、伝統発酵ながら山田錦の旨味が十分分け込み、上品な飲み香とまろやかな味わいがとりわけ高品質の逸品です。

純米大吟醸・フルーティ

当地特有の冬場の厳しい冷え込みと酒米の王者と言われる「山田錦」の一大産地という地の利を生かし、芳醇で味わいのある酒造りに努力を重ねています。また長根熱成酒研究会に属し、琥珀色の柔らかく深い味わいの大吟醸酒で世界最大のお酒の品評会IWCで2年連続ブロンズ賞を受賞しました。

- ① 三木市芝町2-29
- ☎ 0794-82-0065
- 🕒 9:00~17:00

<http://www.aitsuru.co.jp/>

※また本イベントには、明石ブルワリーにもご協力いただき、明石クラフトビールも参加いただいております。

フェア開催飲食店、まだまだ募集中です！
ウェブ／スマホからの登録はグーグルフォームから！



申込フォーム



LINE公式アカウント開設！
事務局と飲食店をつなぐツール

明石酒？明石の食？どんな飲食店が出店？
チェックは公式Instagramにて！



11月26日(土)より
出店飲食店情報発信！

NEWS RELEASE

明石酒造組合

申込FAX:078-919-4377/E-mail entry@akashi-sake2022.com

11月24日(木)18時までご連絡ください

明石の酒で乾杯フェア！11月26日(土) キックオフイベント 参加申し込み

2022年11月26日(土)14時より
場所:明石酒類醸造&海峡蒸溜所ビジターセンター1Fにて
兵庫県明石市大蔵八幡町1-3

▼貴媒体についてお知らせください

[媒体名

[貴社名

[ご担当者
参加代表者

[所属部署

[住所

[電話番号

[FAX番号

[E-mail

[掲載、放映の予定が決まっていたらお知らせ下さい。_____年_____月_____日

[出席者数_____名(撮影、カメラマンふくむ)

- ◎当日は明石酒造組合参加蔵元のお酒の他、明石クラフトビール等を試飲いただく予定です。
- ◎おおよそ60分程度の開催となります。開催30分前13:30より会場を開場いたします

[開催概要]

- ・イベント開催にあたり(明石酒造組合 理事長 米澤仁雄より)
- ・明石酒と明石の食についてインスタ、ウェブ、映像で紹介。
- ・出店、ご協力いただく飲食店のご紹介
- ・Z世代代表として、11/11-13に明石訪問をした山形の学生がオンラインで登場！
- ・フェア期間中、飲食店で実施するキャンペーン内容のご紹介

[本件/取材の問い合わせ]

問合せ先(事務局)/フードニアジャパン株式会社(担当:松田/高橋)

〒106-0044東京都港区東麻布1-4-2 THE WORKER&CO 402

TEL : 050-5527-2441 (平日 10:00~19:00 不在時は追って折り返しいたします)

E-mail: info@akashi-sake2022.com

<https://www.akashi-sake2022.com/>