

【3月の“佐賀の日本酒”イベント情報】

**佐賀県内では7万5000人が参加する蔵開きイベントを、
東京・新宿では人気の日本酒飲み放題バーとのコラボなど、
佐賀の新酒を堪能出来るイベント月間がスタート！！**

県内の酒蔵が「世界一」の称号を獲得するなど、世界的に高い実績を誇る佐賀県産の日本酒。佐賀県は、3月に県内の日本酒蔵の多くが一斉に蔵開きをし、酒造りの最盛期を迎えています。この蔵開き月間に関し、今年は佐賀県内のみならず、首都圏の皆様にも3月に蔵開きが開催される酒蔵の「佐賀ん酒」を堪能いただける人気日本酒飲み放題バー「KURAND SAKE MARKET」とのコラボイベント『The SAGA認定酒フェア』を開催致します。

《3月に開催される日本酒イベント・蔵開き》

2日間で7万5千人を動員する佐賀県最大の日本酒イベント！

■ 鹿島酒蔵ツーリズム®

日時：3月25日(土)、26日(日)

場所：鹿島市内酒蔵6会場(矢野酒造、峰松酒造場、光武酒造場、
富久千代酒造、幸姫酒造、馬場酒造場)

鹿島市内6蔵が同時に蔵開きを行い、その場で新酒を味わうことができる本年度6回目となる日本酒イベント「鹿島酒蔵ツーリズム®」。このイベントは、富久千代酒造が造る「鍋島」の大吟醸が、2011年に世界最大規模・最高権威と評価される「インターナショナル・ワイン・チャレン(IWC)2011」の日本酒部門で最優秀賞「チャンピオン・サケ」に選ばれたことを機に、鹿島市の日本酒だけでなく、食や歴史、文化にも触れてもらおうと市内6蔵が合同で始め、年々来場者が増え、去年は同日開催の嬉野温泉酒蔵まつりと合わせ、7万5千人もの日本酒ファンが全国から訪れるほどの人気となっています。



温泉湯豆腐が名物の嬉野温泉の日本酒イベント

■ 嬉野温泉酒蔵まつり

日時：3月25日(土)、26日(日)

場所：嬉野市内酒蔵3会場(瀬頭酒造、五町田酒造、井手酒造)

鹿島酒蔵ツーリズム®と連動して2015年から始まった、嬉野市内の3つの日本酒蔵で行われるイベント。各蔵での試飲や、酒蔵まつり期間中の限定商品に、3蔵セット(300ml×3本)を2000円(税込)で販売、蔵を回るスタンプラリーの他、温泉湯豆腐の販売、日本酒と一緒に楽しめる出張カキ小屋も行われます。



佐賀牛はじめ県内の肉料理の店が集合し、佐賀の新酒とマリアージュ！

■ 第2回 お肉deさがん酒フェス(佐賀ん酒フェスin佐賀)

日時：3月5日(日)11:00~17:00

場所：JR佐賀駅南口広場

ブランド牛として有名な「佐賀牛」を持つ佐賀県。佐賀県内の肉料理店が集合し、お肉と「佐賀ん酒」の組み合わせを楽しむことができるイベントが今年も開催されます。



■ その他佐賀県内蔵開きスケジュール(3月開催分)

- ・窓乃梅酒造蔵開き(佐賀市久保田町) 3月11日(土)
- ・小松酒造蔵開き(唐津市相知町) 3月12日(日)
- ・宗政酒造蔵開き(西松浦郡有田町) 3月18日(土)~20日(月・祝)
- ・天山酒造蔵開き(小城市小城町) 3月18日(土)
- ・小柳酒造 蔵の市(小城市小城町) 3月18日(土)
- ・古伊万里酒造蔵開き新酒まつり(伊万里市) 3月25日(土)、26日(日)

《東京で佐賀の日本酒を飲もう！「The SAGA認定酒フェア」》



The SAGA認定酒



KURAND SAKE MARKET 新宿店



今回佐賀県は、約100種類の日本酒から時間無制限で好きなものを気軽に楽しむことをコンセプトに、首都圏で5店舗を展開する「KURAND SAKE MARKET」とコラボ。KURAND SAKE MARKET 新宿店内の、新しい日本酒の魅力を発信するブース「KURAND Lab.」を、「The SAGA認定酒特設コーナー」として、通常のKURAND SAKE MARKETの料金3,000円（税別）そのままに「The SAGA認定酒」の特別提供を行います。

「The SAGA認定酒フェア」概要

店舗：KURAND SAKE MARKET 新宿店

(東京都新宿区新宿3-9-9 新宿ワタセイ・タマビル 4階)

期間：2017年3月1日（水）～3月14日（火）の2週間（無休）

内容：店内に「The SAGA認定酒特設コーナー」を設置し提供、
The SAGA認定酒リーフレットや蔵開きのパンフレット配布

提供酒：窓乃梅 純米大吟醸（窓乃梅酒造）

古伊万里 前 純米大吟醸（古伊万里酒造）

肥前蔵心 特別純米（矢野酒造）

手造り純米酒 光武（光武酒造場）

辛口純米酒 幸姫（幸姫酒造）

宗政 純米吟醸 -15（宗政酒造）

※提供する日本酒は変更となる場合もございます。

【「The SAGA認定酒」について】

佐賀県は、高品質の米と、天山・脊振・多良岳山系からの伏流水に恵まれており、さらに歴代の藩主から酒造りが奨励されるなど、古くから酒造りが盛んな土地柄です。近年は世界的なコンペティション部門においても数々の賞を受賞するなど、その質の高さが評価されています。

その日本有数の酒どころ佐賀県は、平成16年に、佐賀県産原料を100%使用した品質の優れた製品の消費拡大を目的に、「佐賀県原産地呼称管理制度」をスタートさせました。

①佐賀県産原料100%

②佐賀県内の蔵元で製造

③味や香りの審査に合格

この3つの条件をクリアした純米酒と本格焼酎だけを「The SAGA認定酒」としています。認定酒は、特製シールをラベルや瓶に貼って販売されます。



●日本で初めて県として日本酒乾杯条例を定めた佐賀県！ 毎年「日本酒の日」には1万人以上が日本酒で乾杯！

肥沃な大地・佐賀平野を有する日本有数の米どころである佐賀県は、今や日本有数の酒どころです。古くから日本酒の酒蔵が多く、県内には27の酒蔵があり、県としても「The SAGA認定酒」の認定や、全国で初めて県として日本酒による乾杯条例の制定するなど、日本酒の普及に努めています。毎年10月1日の「日本酒の日」には1万人以上が日本酒で同時刻に一斉乾杯を行います。



豊かな自然と誠実な酒造りの伝統によって育まれた佐賀県の日本酒が
たっぷり味わえる特別なこの機会に、佐賀県の日本酒を是非ご賞味ください！