

10月最終木曜日は「マッコリの日」 2018年10月25日（木）新米マッコリ解禁！！

新米マッコリ解禁PARTY「マッコリ de NIGHT」や
マッコリを存分に楽しむことのできるキャンペーンも実施！
キャンペーン期間：10月25日（木）～11月7日（水）

韓国農水産食品流通公社（大阪支社：大阪市中央区）は、今年の「マッコリの日」である10月25日（木）に、新米マッコリと韓国料理を楽しむパーティ「マッコリ de Night」を開催いたします。さらに、パーティに参加できない方に向けて、テイスティングキャンペーンも実施。

「マッコリの日」はその年に採れた新米で作ったマッコリの解禁をお祝いする日で日本でも2014年に正式に記念日として認定されています。是非、今年の10月25日（木）は、新米マッコリを楽しんでみてはいかがでしょうか？



新米マッコリとは？

麴を使って穀物を糖化し、アルコール発酵をさせることで出来るのがマッコリ。通常のマッコリでは、米以外の穀類や麦麴を使って製造されることも多々ありますが、新米マッコリは「その年に収穫された新米」を使って作られています。

日本酒のようにろ過しないため、原料であるお米そのものの品質の高さ・新鮮さがマッコリの味の決め手となります。通常のマッコリよりもまろやかで、お米の香りが引き立つ点が大きな特徴です。

「マッコリ de NIGHT」新米マッコリ解禁パーティー開催

「マッコリの日」を記念して、新米マッコリの飲み比べや、マッコリに合う人気の韓国料理を楽しむパーティーイベント「マッコリ de NIGHT」を開催致します。パーティの様子をSNSにアップしていただける方は、無料でパーティにご参加いただけます。（当日受付・先着30名様）

日時：2018年10月25日（木）19:00～21:00（18:00より受付）

場所：DanmiRED（ダンミレッド）心斎橋店

〒542-0083 大阪市東心斎橋1/16/24 ラメールビル2階

募集人数：先着30名様 ※定員に達し次第、受付終了

受付方法：当日18時～整理券を配布

参加条件：パーティーの様子をSNSに投稿いただける方

参加費：無料



一本件に関するお問い合わせ

「マッコリの日」PR事務局（株式会社マテリアル内）

TEL：06-6456-4960/FAX：06-6456-4961 メール：osaka@material.pr.jp

担当：佐藤（070-3621-8689）・嶋村（090-6725-5905）

人気の韓国料理店ダンミレッドのお料理と、メーカーおすすめの「新米マッコリ」で「マッコリの日」を楽しもう！

日時：2018年10月25日（木）19:00～21:00
（18:00より受付開始）
場所：DanmiRED（ダンミレッド）心斎橋店
〒542-0083 大阪市東心斎橋1/16/24 ラメールビル2階
TEL：06-6224-0977
内容：①新米マッコリの飲み比べ（3種）
②メーカーによるPR
③人気の韓国料理（8品）の提供
参加人数：先着30名様 ※定員に達し次第、受付終了
参加条件：パーティーの様子をSNSに投稿いただける方
参加費：無料
受付方法：当日18時～整理券を配布



地下鉄 御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋駅」より徒歩3分

●メーカーおすすめの「新米マッコリ」を飲み比べ♪

- 株式会社 E-DON 「にっこりマッコリ」
 - 株式会社草家「草家純米マッコリ」
 - ウリスル・ジャパン株式会社
「ウリスルマッコリしゅわっとさつまいもマッコリ」
- ダンミレッド店長イチオシ
オリジナルマッコリカクテルも登場予定！



※画像はイメージです。

●人気の韓国グルメも勢揃い！



チョレギサラダ



ヤンニョムチキン



サムギョプサル



パダック



チーズタッカルビ



海鮮チャブチェ



特製トッポギ



チヂミ

※メニューは変更になる可能性があります。

テイスティング！新米マッコリキャンペーン

[実施期間]
2018年10月25日(木)～11月7日(水)

関西の韓国料理店とタイアップし、新米マッコリのテイスティングを実施。期間中、新米マッコリを試飲もしくは注文いただいた方で、アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で「新米マッコリ」が当たるキャンペーンを実施いたします。

■キャンペーンの詳しい情報は <http://korean-rice-wine.com/>（10/22公開）



bibim
「ビビム」



マッコリは米、小麦などの穀物を蒸したものにヌルクと言われる麴に酵母、水を加えて発酵させた後、粗く濾した韓国伝統の醸造酒です。韓国では最も歴史の古い酒と言われており、もともとは農作業をする人々が疲れた体を癒し、空腹を満たすために飲まれていました。

マッコリは生きた「酵母」と「乳酸菌」の両方を含む珍しいお酒で、他の韓国の発酵食品と同じように、身体の中からきれいになる食材として注目が高まっています。爽やかでフレッシュな味わいも人気の理由です。



●「乳酸」は日本酒の1.2～1.7倍、「クエン酸」はワインの1.2倍以上

発酵の研究で優れた実績のある東京農業大学（醸造科学科）と2017年に共同で行ったマッコリの成分分析の結果、マッコリに含まれる「乳酸」は、日本酒の1.2～1.7倍多く含まれており、また、「クエン酸」は、ワインの1.2倍、日本酒の4倍多く含まれている事が分かりました。

	乳酸	クエン酸	リンゴ酸
マッコリ平均値	857	607	70
ワイン	100～3000	0～500	0～4000
日本酒	450～700	50～150	150～400

【分析対象】
韓国酒造会社銘柄11種類（うち生マッコリ4種類）
【分析内容】
4つのカテゴリ（①成分・菌数②遊離有機酸組成③遊離アミノ酸組成④香気成分）で実施。
【実施時期】2017年8月～10月

●他のお酒にはほとんど含まれない「食物繊維」も豊富

マッコリは、ろ過をせず、すりつぶしたコメなどがそのまま入っているため、通常の酒類にはほとんど含まれない食物繊維を豊富に含みます。多くの方から「翌日の便通が良い」といった声を聞くのは、食物繊維（0.2%～0.5%、平均値 0.35%）が豊富な点も一つの理由と考えられます。

【Korean Culuture】雨の日はチヂミとマッコリ！

マッコリに合う韓国料理といえばチヂミですよね。特に韓国では雨が降るとチヂミを食べマッコリを愉しむという文化があります。由来はさまざまですが、雨が降ると農作業ができなくなり、家にある食材でチヂミを作りマッコリを飲みながら憂鬱な気分を癒していたという説や、チヂミを焼く「パチパチ」という油の音が雨音と似ているからなど言われています。



今年の秋は「新米マッコリ」で、ほっこりしませんか？
本場・韓国の新米マッコリは、このマークが目印です。

aT 韓国農水産食品流通公社

韓国農水産食品流通公社は韓国政府傘下機関として、日本における韓国産の農水産物や食文化の紹介、バイヤーマッチングなどの貿易振興活動を行っています。

一本件に関するお問い合わせー

「マッコリの日」PR事務局（株式会社マテリアル内）

TEL：06-6456-4960/FAX：06-6456-4961 メール：osaka@materialpr.jp

担当：佐藤（070-3621-8689）・嶋村（090-6725-5905）