

酒蔵伝統行事に触れる特別なきき酒会

朝日酒造主催「貯蔵原酒 100 本のきき酒会」

朝日酒造エントランスホールで 2024年8月31日～9月1日開催

朝日酒造株式会社（本社：新潟県長岡市、代表取締役社長：細田 康）は、日本酒を貯蔵しているタンクから少量の酒を取り出し分析を行い、酒質や熟成の進み具合をきき酒により評価する「初呑切り（はつのみきり）」を毎年夏に行っております。酒蔵ならではの伝統行事を一般のお客様にもご体感いただき、普段は味わえない原酒の奥深さを味わっていただくために、「貯蔵原酒 100 本のきき酒会」を朝日酒造エントランスホールで8月31日（土）から9月1日（日）の2日間限定で開催いたします。

朝日酒造 酒蔵伝統行事を楽しむ

貯蔵原酒 100 本の
きき酒会2024年
8月31日(土)・9月1日(日)

午前の部 10:30受付～12:00終了 午後の部 14:00受付～15:30終了

朝日酒造では毎年、貯蔵しているタンクを一本一本開け酒質や熟成の進み具合をきき酒により評価する「初呑切り」という行事を行います。普段は味わえない原酒の奥深さをぜひご堪能ください。



会場 朝日酒造本社
エントランスホール
(新潟県長岡市朝日880-1)

参加費 1,000円(税込)
[お土産付き]

 朝日酒造株式会社

「初呑切り（はつのみきり）」とは、貯蔵タンク内の清酒が健全に貯蔵されているか調べるために、貯蔵タンクの呑口（のみぐち）から少量の酒を取り出し分析を行い、熟成度合い、味、色の変化を確認する酒蔵ならではの伝統行事です。杜氏が、貯蔵タンクの呑口（のみぐち）から少量の酒を取り出し、香りや味わいを吟味し、その後の貯蔵管理の参考にすることから日本酒の「健康診断」とも考えられ、酒造りと同様に貯蔵も重要な管理の一つです。杜氏や蔵人は自分達が仕込んだ酒が無事に熟成しているかどうか、貯蔵してから初めて確認する日でもあります。緊張感に溢れ、ほっと胸をなでおろす瞬間です。

「貯蔵原酒 100 本のきき酒会」は、普段は味わえない原酒の奥深さを一般のお客様にも味わっていただくために、2015年に初開催し、コロナ禍の休止を経て5年ぶりの開催となります。タンク100本分から取り出した選りすぐりの原酒を朝日酒造エントランスホールにズラリと並べ、お好みの銘柄をご堪能いただきます。タンクごとの酒質や熟成度合いの異なる原酒の味わいや奥深さをお楽しみください。

< 本件に関する報道関係のお問い合わせ先 >

朝日酒造株式会社 経営企画部 広報課：小嶋 TEL：0258-92-3181（代）

■「貯蔵原酒 100 本のきき酒会」概要

名称 貯蔵原酒 100 本のきき酒会

期日 2024 年 8 月 31 日（土）、9 月 1 日（日）

時間 午前の部 10：30 受付～12：00 終了
午後の部 14：00 受付～15：30 終了

場所 朝日酒造株式会社 エントランスホール
（新潟県長岡市朝日 880-1）

参加費 1,000 円 税込 （お土産付き）

定員 20 歳以上の 800 名様（2 日間）
（午前の部 200 名様、午後の部 200 名様 各日 400 名様）

応募期間 2024 年 7 月 8 日（月）～ 8 月 19 日（月）
お申し込みは先着順とさせていただきます。
定員に達し次第受付を終了いたします。

応募フォーム <https://amarys-jtb.jp/asahishuzo/>

お申込みのお問い合わせ先 JTB 長岡支店 TEL 0258-35-3315

内容 普段は味わうことができない原酒を味わうことができます。
タンク 100 本分から取り出した選りすぐりの原酒の酒質や
熟成度合いの異なる原酒の奥深さをお楽しみください。

主催 朝日酒造株式会社



■朝日酒造株式会社について

水田と里山の広がる新潟県長岡市朝日で 1830（天保元）年に創業。それから 190 年余、創業地の地内を流れる清澄な地下水脈の軟水と、地域の農家とともに研究を重ねながら育てている良質な酒米、そして、越路杜氏から継承する知恵と基礎研究による技術革新で、新潟産にこだわった真摯な酒造りを続けています。すべてにおいて品質本位、そしてお客様本位であること。それが朝日酒造のポリシーです。

