



滋賀県酒造組合
SHIGA SAKE MAKERS ASSOCIATION

PRESS RELEASE

2018年8月10日

滋賀県酒造組合

300 銘柄を超える滋賀の地酒が揃う 「滋賀 地酒の祭典」を東京で初開催

滋賀県酒造組合は2018年9月17日（月祝）、初の東京開催となる「滋賀 地酒の祭典」を開催します。



「滋賀 地酒の祭典」は滋賀県で毎秋行われているイベントで、今年で12回目を迎えます。滋賀県酒造組合加盟の33の蔵元が一堂に会する年に一度のお祭りで、参加者は33蔵のブースをまわり、造り手から自慢の日本酒を直接注いでもらいながら好きなだけ試飲をすることができます。これだけの種類の滋賀の地酒が一度に集まる機会には他にはないとあって、毎年、県内外から数千人が集まる人気のイベントとなっています。

例年、滋賀県とその近隣県でのみ開催している本イベントですが、当組合が全面協力し昨年日本橋に開業した滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」内、「SHIGA's BAR」での滋賀の地酒の好評ぶりやお客様の声などを受け、今回初となる東京での開催が決定しました。

SHIGA's BARでも滋賀県酒造組合33蔵の地酒が常時揃いますが、今回のイベントでは33蔵それぞれがいくつも自慢の銘柄を持ち寄るので300銘柄近くの滋賀の地酒をお楽しみいただくことができます。

前半は酒販店、飲食店向け、その後一般のお客様向け開催の2部構成で開催いたします。会場には熱燗ブースを備えているので気になる温度帯での試飲も可能。気に入ったものがあればその場で購入もでき、さらに各蔵が持参する仕込み水の飲み比べも楽しめます。



滋賀県酒造組合
SHIGA SAKE MAKERS ASSOCIATION

PRESS RELEASE

またイベント開催後の22日(土)には後夜祭として、ここ滋賀2階レストラン「日本橋 滋乃味」でも滋賀県酒造組合33歳のお酒を楽しめるイベントを開催いたします。

<滋賀県の地酒の特徴>

豊かな琵琶湖を有する滋賀県は、東の伊吹山地、鈴鹿山地、西の比良山地、比叡山地に囲まれ、この山々を源とする名水と、豊かな水や肥沃な土壌に育まれた米を有する、まさに酒造りに最適の地とされています。水系により水の味わいにもそれぞれ特徴があり、各蔵元は決して大きくはないながらも、独自性を追求したお酒造りをしているのが特徴です。小さな酒蔵が多くまさに「地酒」として県内で消費されていることがほとんどでしたが、豊富な酒米と酒造りに適した気候など酒造りの条件に恵まれた、多彩な味わいの地酒として、ここ数年日本酒愛好家を中心に人気が高まっています。

【滋賀 地酒の祭典 in 東京 開催概要】

- 開催日時 : 2018年9月17日(月・祝)
13:00~15:30 酒販店、飲食店の方のみ入場可。※名刺を御用意下さい
15:30~18:00 一般の方向け
- 入場料 : 3,500円(税込)
※9月17日12時までイープラスにて前売り券3,000円(税込)を販売。
<http://eplus.jp/sys/T1U14P002266643P0050001>
- 会場 : 東京交通会館 12階 カトレアサロン(東京都千代田区有楽町2丁目10-1)
- URL : <https://shiga-jizake.net/festa/saiten-tokyo>
- 注意事項 : 未成年者・お子様連れは入場できません
お車でのご来場は固くお断り申し上げます
おつまみ等の持ち込みはご遠慮下さい

参加蔵元(順不同): ※「」内は代表銘柄。銘柄は変更になる場合があります。

「浅茅生」有限会社平井商店 / 「浪乃音」浪乃音酒造株式会社 / 「道灌」太田酒造株式会社 / 「宗花/天井川」古川酒造有限会社 / 「唯々」竹内酒造株式会社 / 「御代栄」北島酒造株式会社 / 「神開」藤本酒造株式会社 / 「三連星」美富久酒造株式会社 / 「酔小町」西田酒造株式会社 / 「笑四季」笑四季酒造株式会社 / 「初桜」安井利彦酒造場 / 「貴生娘」滋賀酒造株式会社 / 「春乃峰」田中酒造株式会社 / 「大甲賀」瀬古酒造株式会社 / 「晴朗・寿々兜」望月酒造株式会社 / 「松の司」松瀬酒造株式会社 / 「鈴正宗」矢尾酒造株式会社 / 「大治郎」畑酒造有限会社 / 「喜楽長」喜多酒造株式会社 / 「志賀盛」近江酒造株式会社 / 「薄桜」増本藤兵衛酒造場 / 「一博」中澤酒造有限会社 / 「多賀」多賀株式会社 / 「金亀」株式会社岡村本家 / 「旭日」藤居本家 / 「七本鎗」富田酒造有限会社 / 「湖濱」佐藤酒造 / 「北國街道」山路酒造有限会社 / 「竹生嶋」吉田酒造有限会社 / 「琵琶の長寿」池本酒造有限会社 / 「松の花」川島酒造株式会社 / 「不老泉」上原酒造株式会社 / 「萩乃露」株式会社福井弥平商店 /



滋賀県酒造組合
SHIGA SAKE MAKERS ASSOCIATION

PRESS RELEASE

【後夜祭 滋賀地酒の祭典@日本橋 滋乃味】

- 開催日時 : 9月22日(土) 18:00~21:00
- 会場 : 日本橋 滋乃味 (東京都中央区日本橋 2-7-1 ここ滋賀 2階)
<https://cocoshiga.jp/restaurant/>
- 会費 : 4,500円(税込)
- 内容 : 滋賀県の情報発信拠点「ここ滋賀」2階のレストランにて、滋賀県ならではのつまみとともに、滋賀県酒造組合 33蔵の地酒をお好きなだけお楽しみいただけます
- ※ 立食スタイル
 - ※ 各蔵地酒本数に限りがございますので、無くなり次第終了となります
- 定員 : 50名
- 予約 : メールもしくはお電話 (03-6281-9872) にて
- ※メールの場合は件名に【後夜祭 滋賀地酒の祭典】とつけていただき、参加人数、代表者お名前、ご連絡先を明記の上、
info@cocoshiga.jp までお送りください。

<滋賀県酒造組合について>

昭和28年設立。「滋賀地酒1万人乾杯プロジェクト」や、滋賀地酒の祭典など、滋賀県の地酒の普及拡大のための活動を行っています。現在、滋賀県内33の酒蔵が加盟しています。<http://shiga-jizake.net/>

<「SHIGA's BAR」について>

東京・日本橋、滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」の1階にある滋賀県内の33蔵のお酒がいつでも飲めて買える地酒バー。豊かな自然と伝統に育まれた滋賀の地酒の魅力を、気軽に楽しんでいただける場として朝(10:00)から夜(23:00)まで営業しています。

滋賀県酒造組合は「SHIGA's BAR」の企画や運営に全面的に協力し、県内酒蔵の情報提供、イベントへの協力などを通して、東京で滋賀の地酒を盛り上げる活動を活発化しています。<https://cocoshiga.jp/bar/>

【本件についてのお問い合わせ】

竹岡 090-4594-2956 m-takeoka@uds-net.co.jp