

焼酎ビギナーの朝比奈彩さんが、スペシャルゲストとして出演決定！
バーテンダーになりきり、焼酎カクテル作りに初挑戦！

宮崎の本格焼酎の魅力を満喫できるオンラインイベント 『宮崎SHOCHU Mix Up 2021』3/13(土)に開催

【日 時】2021年3月13日(土) 13:00~17:00 (オンライン接続可能時間: 12:50~)
【開催方法】オンライン: 「YouTube Live」使用



宮崎県は、宮崎の本格焼酎のさらなる可能性を発信すべく、2021年3月14日(日)から2週間にわたり、全国(首都圏・関西圏・愛知・福岡・宮崎)82店舗のBarから、宮崎焼酎を使った各店舗の焼酎カクテル約170種を公開する『宮崎SHOCHU Mix Up Week2021』を実施します。そして、フェアの開催を記念したオンラインイベント『宮崎SHOCHU Mix Up 2021』を、2021年3月13日(土)13時より開催いたします。

2020年11月、東京銀座に店舗を構えるダイニングレストラン&バー「PULSTOKYO」にて、宮崎焼酎の新たな魅力を伝えるイベントとして『宮崎SHOCHU Mix Up 2020』を初めて開催しました。イベントでは、宮崎県内の蔵元と、飲食業界の第一線で活躍するアンバサダー(バーテンダー、ソムリエ、パリスタ)とコラボレーション。当日は、焼酎カクテルの提供に加え、蔵元によるセミナーやアンバサダーを交えたスペシャルトークをお届けし、大盛況のうちに幕を閉じました。

今年は、より多くの方へ宮崎の本格焼酎の魅力をお伝えすべく、「YouTubeLive」を活用したオンラインイベントとして開催します。

<『宮崎SHOCHU Mix Up 2021』イベントコンテンツ>

宮崎県は、日本でも有数の焼酎産地として、**6年連続焼酎出荷量日本一**を誇ります。本イベントでは、宮崎県の本格焼酎の魅力を様々なコンテンツで発信いたします。

①Mix Up焼酎カクテルリレー

19の蔵元と、県内で活躍するバーテンダーや生産者などがペアを組み、オリジナルの焼酎カクテルを創作いたします。各ペアがリレー形式で紹介していきます。

②朝比奈彩さんと、日本を代表するMIXOLOGIST(ミクロジスト※)南雲 主于三氏によるトークセッション

スペシャルゲストとしてモデル・女優として活躍する朝比奈彩さんを迎え、南雲氏による焼酎カクテルの披露、テイastingを実施。さらに、南雲氏のレクチャーのもと、焼酎ビギナーである朝比奈さんが、自宅でも簡単に作れる焼酎カクテルに挑戦していただきます。

③Mix Upスペシャルトーク

・海外における焼酎事情

「焼酎きき酒師」の資格をもち、国内外で本格焼酎を広める活動をしているアメリカ人のクリストファー・ペリグリニ氏と共に、日本発祥の焼酎が海外ではどのように見られているかをテーマにトークしていきます。

・酒蔵ライブ中継

宮崎県の焼酎酒造に携わる尾鈴山蒸留所の黒木信作さんとともに、蒸留所内のオンライン見学、焼酎にかける思いなどをご説明いただきます。

※ミクソロジーとはmix(混ぜる)に、接尾辞 -logy(「~学」「~論」)を結びつけた造語。

字義的には「ミックス論」ということになるが、カクテルの世界においての一般的解釈は以下となる。自由な発想で、既成概念を飛び越えて創造するカクテルの総称。それを作る人をミクロジストmixologistと呼ぶ。(出典:『ザ・ミクソロジー ~カクテル創作のメソッドとテクニク』著者:南雲主于三)

【宮崎SHOCHU Mix Up 2021 イベント概要】

- 名称 : 宮崎SHOCHU Mix Up 2021
- 日時 : 2021年3月13日(土) 13:00~17:00 ※オンライン接続可能時間 : 12:50~
- 視聴方法 : YouTube Live
- 視聴URL : <https://youtu.be/QYhA75NDlco>



※視聴QRコード

- 登壇者 : 宮崎SHOCHU Mix Up 2021 総合MC レイチェル・チャン
宮崎SHOCHU Mix Up 2021 プロデューサー 南雲主于三
朝比奈彩さん

- 内容 :
 - ・ Mix Up焼酎カクテルリレー
 - ・ 朝比奈さんと南雲さんによる焼酎カクテルのテイस्टینگ
お家で作れる焼酎カクテルのご紹介
 - ・ Mix Upスペシャルトーク
- 海外における焼酎事情 / 酒蔵ライブ中継

- プレゼントキャンペーン : 日向夏(1箱) / 40名、宮崎県産品詰め合わせセット / 40名、宮崎の本格焼酎 / 19本
※当日配信するYouTube Liveの概要欄にある、下記の応募フォームURLまたは、QRコードからご応募ください
<https://docs.google.com/forms/d/1WZ8PIC6OYp7tAMFoll8SBTzPF7Bkbfftioop1-PtVc4/edit>



【宮崎SHOCHU Mix Up 2021 登壇者】

■スペシャルゲスト



朝比奈彩(あさひなあや)さん

[生年月日] 1993(平成5)年10月6日 27歳

[出身地] 兵庫県淡路島

[趣味] 映画鑑賞/料理/ロードバイク/キックボクシング/ボクシング/ボルダリング/陸上

[特技] 陸上(100m12秒8、県大会ベスト8)/走り幅跳び(5m30cm)

2014年、淡路島より上京し生島企画室に所属。『Ray』専属モデルになる。
2015年『DHC シンデレラアワード2015』グランプリを受賞し、『三愛水着』のイメージガールにも選ばれた。イメージキャラクターをきっかけにテレビ・女性誌・男性ファッション誌・グラビアなどで活躍、最近は女優としても活動の幅を広げている。

■イベントMC



宮崎SHOCHU Mix up 2021 プロデューサー 南雲 主于三(なぐも しゅうぞう)さん

最先端の技術と機材を操り、これまでにないカクテルを生み続けている日本を代表するミクソロジスト。1998年以降、様々な店で経験を積んだ後、2006年単身渡英しメトロポリタンホテル「Nobu London」に勤務。帰国後、「XEX東京」のヘッドバーテンダー就任。その後独立し、2009年の「The BAR codename MIXOLOGY Tokyo」を皮切りに、6つの店を次々にオープン。現在は店舗経営の他、飲料プロモーションの企画コンサルティングや商品開発、店舗プロデュース、国内外でのカクテルセミナーの実施など多岐に亘り活躍中。



宮崎SHOCHU Mix up 2021 総合MC レイチェル・チャンさん

柔らかく落ち着いた声質。豊富な海外経験に裏打ちされた多角的な視野と英語力を活かし、日英バイリンガルMC、DJ、コメンテーターとして活躍中。
豊富な海外経験から生まれた独自の感性を持つパーソナリティとして注目されている。趣味は酒蔵巡り、日本酒、酒器集めなど。

【宮崎SHOCHU Mix Up Week 2021について】

Mizuraki
SHOCHU
Mix Up Week
2021

2021年3月、宮崎焼酎の新たな可能性を探る日本初のカクテルウィークが始まります。

6年連続出荷量日本一に輝いた宮崎の本格焼酎。日本古来の伝統的な蒸留酒である“焼酎”のカクテルにいま、注目が集まっています。この春、宮崎県が日本ではじめての焼酎カクテルウィーク「宮崎SHOCHU Mix Up Week 2021」を開催します。宮崎、東京、愛知、関西、福岡の82店舗が参加、約170種の焼酎カクテルを一挙公開します。第一線のバーテンダーが生み出す焼酎との“Mix Up”をどうぞお楽しみください。

神楽酒造（高千穂町、西都市）

火照（芋）44度 / 猶薫（麦）40度 /
KUROUMA taru（麦 長期貯蔵酒）40度
<http://www.kagurashuzo.co.jp/>

姫泉酒造（日之影町）

宮崎の神話街道（米）40度 / 無濾過御幣原酒（芋）38
度 / 無濾過御幣～紫空～（芋）25度
<http://www.himeizumi.co.jp/>

佐藤焼酎製造場（延岡市）

天の刻印BLACK（麦）25度 / 亮天 白麹（芋）
25度 / くり焼酎 三代の松（粟）原酒
<http://www.sss-sato.jp/>

あくがれ蒸留所（日向市）

あくがれ黒麹むろか（芋）27度 / あくがれブルー（雑
穀）20度 / 東郷大地の夢（芋）28度
<https://www.akugare.jp/>

尾鈴山蒸留所（木城町）

山ねこ（芋）25度 / 山猿（麦）25度 / 山翡翠（米）25度
<https://osuzuyama.co.jp/>

黒木本店（高鍋町）

百年の孤独（麦）40度 / 爆弾ハナタレ（芋）44度 /
謳歌（芋）25度
<http://www.kurokihonten.co.jp/>

渡邊酒造場（宮崎市）

黒麹旭萬年（芋）25度 / 旭万年星（麦）25度 /
朗らかに潤すlog.2019（芋）38度
<http://asahi-mannen.com/>

正春酒造（西都市）

逢初ブルー（芋）20度 / 逢初原酒（芋）40度 /
正春原酒（芋）35度
<https://www.masaharu.co.jp/>

落合酒造場（宮崎市）

赤江初垂（芋）44度 / 鏡洲GINGER（麦）25度 /
風の鼻総麹（麦）25度
<http://www.ochiaishuzojo.jp/>

すき酒造（小林市）

黒須木原酒（芋）37度 / 山猪（芋）25度 / 麦山猪（麦）25
度
<http://suki-syuzo.jp/>

明石酒造（えびの市）

月一雫（芋）36度 / 月の女神 樽貯蔵（麦）38度 /
明月まさり（芋）25度
<http://www.meigetsu.co.jp/>

霧島酒造（都城市）

黒霧島（芋）25度 / 赤霧島（芋）25度 / 虎斑霧島（芋）25度
<http://www.kirishima.co.jp/>

柳田酒造（都城市）

青鹿毛 FORTY ONE（麦）41度 / 千本桜熟成ハマコマチ（芋）
35度 / 山田錦千本桜熟成ハマコマチ（芋）35度
<http://www.yanagita.co.jp/>

井上酒造（日南市） & 櫻の郷酒造（日南市）

飢肥杉原酒（芋）38度 / 孤独な天使（やし）36度
神武安納芋原酒 / 芋 / 36度
<http://www.obisugi.co.jp/>

小玉醸造（日南市）

杜氏潤平 紅芋華どり（芋）44度 / 杜氏潤平 紅芋原酒
（芋）37度 / 杜氏潤平 手作り（芋）25度
<http://www.kodamadistillery.co.jp/>

京屋酒造（日南市）

時代蔵かんろ原酒（芋）40度 / 闇（芋）37度 /
時代蔵麦笛（麦）25度
<https://www.kyo-ya.com/>

古澤醸造（日南市）

八重桜郷原酒（芋）38度～40度 / 一壺春原酒（芋）
36度～38度 / ひとり歩き原酒（芋）38度～40度
<http://www.nichinan-yaesakura.jp/>

松露酒造（串間市）

genshu. 宮崎紅（芋）37度 / genshu. 米熟成2004（米）39度 /
genshu. 玉茜（芋）35度
<http://shouro-shuzou.co.jp/>

宮崎本格焼酎応援サイトだれやみ：<https://www.dareyami.jp/>



宮崎焼酎のすべてがわかる公式サイト。今回参加の蔵元情報もこちらからご覧いただけます。