

## 全国から約60名の”燗酒ファン”が集結！ 鳥取が誇る純米酒の魅力を全国へ発信 “燗酒の聖地”鳥取県、「燗椀グランプリ」初開催 「燗付」の技術を競い、美食とのマリアージュに酔いしれる！

鳥取県は、全国でも有数の純米酒の生産比率を誇り、全国の日本酒ファンからも支持を集める言わずと知れた酒どころです。日本酒作りの指針として「酒は純米 燗ならなおよし」の言葉を残した酒造指導者である上原浩氏のふるさとでもあります。

そんな鳥取県が誇る純米酒の魅力を感じられる「燗酒」を主役に、その燗付の「技」と「燗酒と料理のマリアージュ」を競う、「燗椀グランプリ」を11月20日（水）に米子市にて開催しました。

イベント当日は、近隣住民のほか東京都や兵庫県など県内外から約60名の燗酒ファン集結。ステージで競われる「燗付」や、鳥取が誇る美食とのマリアージュなど、様々な企画を通して鳥取が誇る純米酒や燗酒の魅力を堪能しました。鳥取県は“燗酒の聖地鳥取”を掲げ、来年度以降も県内の酒蔵や飲食店と協力しながら燗酒の魅力を全国に発信してまいります。



### “燗酒の聖地”鳥取

鳥取県は全国でも有数の純米酒の生産比率を誇る名産地です。県内各地では、それぞれの風土と食に合わせた個性的な酒造りが行われています。鳥取の生活文化と食の豊かさに生まれ、鍛えられてきたお酒は、いずれもスッキリとした飲み口に確かな主張を有した奥行きが持ち味で、料理をさらにおいしくし、料理によって一層のうまさも際立ちます。地元の素材と地元の水で醸した、その地ならではの味を飲み比べることができるのも、地酒の魅力です。



## 「燗椀グランプリ」の様子

鳥取県米子市では、鳥取県初となる“燗酒”の祭典、「燗椀グランプリ」が開幕しました。熱気に包まれた会場には県内外から約 60 名の燗酒ファンが集結。平井県知事は「上原先生の教えもあり、鳥取県のお酒は純米が多いという特徴がある。この大会を通じて皆さんで競い、認め合いながら、お酒や日本酒の文化をさらに発展させるお手伝いできれば」とコメントし、記念すべき初開催にエールを送りました。鳥取県が誇る純米酒の魅力を感じられる「燗酒」を主役に、燗付の技を競う「燗付の部」と、燗酒と料理のマリアージュを競う「酒肴の部」の 2 部構成で開催されました。

「燗付の部」では、京都府や岡山県など県外から燗付の腕自慢 3 名が参戦。大会の指定酒、太田酒造場の「辨天娘（べんてんむすめ）」をそれぞれこだわりの温度・方法で燗付し、その銘柄の香りや甘みが引き立つ最高の燗付を競いました。審査員には“お燗の魔術師”という異名をもつ、都内に日本酒バーを構える高木晋吾氏を迎え、「燗酒のやさしさやそこに表れる人柄を評価させていただいた」として香川県から参加された王子燗さんが金賞に選ばれました。王子燗さんは「燗椀グランプリは今後第 2 回、3 回と大きな大会になっていくと思う。その第一回の金賞をいただいたことを誉に思う」とコメントしました。

続いて「酒肴の部」には石川県・広島県などから燗酒とのマリアージュに自信のある 8 店舗が集結。こちらは全国から一般審査員を募集し、名前に“かん”が付く方など燗酒にまつわる方 40 名に参加いただきました。一般審査員のみなさんには事前に「燗酒セミナー」を受講いただいており、燗酒の定義とその評価基準、嗜み方を学んでいただき、審査に臨んでいただきました。金賞に選ばれたのは、「能登半島のおごだしクリームチーズのホタルイカカナッペ」と藤井酒造「白狼古酒 1996 年醸造」を出展した「輪島朝市.kitchen（石川県）」。古酒とのマリアージュにより、魚介のうまみが花開き、クリームチーズのグルタミン酸の味わいが増したこと、地元産の竹で作った御猪口を活用したことも高く評価されました。オーナーの石田政久さんは「能登地震からの復興に際しては、全国から多くの方に支援いただき感謝している。復興にはまだ数年かかるかもしれないが、輪島朝市の活動を通して全国の方とのご縁をいただき、商流を作り、感謝の気持ちを伝えていきたい」と喜びのコメントを寄せました。金賞を受賞した両名には、副賞として鳥取県郷土工芸品「大山焼久古窯」の玉鋼耀盃が贈呈されました。一般審査員の皆さんは、各店の美食と銘酒のマリアージュに「燗酒の新たな魅力を感じた」とその美味しさに酔いしれていました。

熱量の高い日本酒・燗酒ファンによって熱気に包まれ終了した「燗椀グランプリ」。今後も“燗酒の聖地”としてその魅力を発信してまいります。



## 「燗椀グランプリ」概要

鳥取県産日本酒の強みである「燗」と「食」を主題とし、全国の日本酒ファンとともにその魅力を発信しブランド力の向上につなげるイベント。

### 【開催日】

2024年11月20日（水）11:00～15:00

### 【会場】

米子コンベンションセンター「多目的ホール」（鳥取県米子市末広町 294）

### 【審査項目】

#### ①燗付の部

全国公募によって集まった燗付自慢たち3名が指定酒を燗付けし、その技を競う

<指定酒>

「太田酒造場 辨天娘 山廃 玉栄 R3BY 17番娘」

契約栽培農家が丁寧に作ったお米「玉栄」を使用し、酵母は無添加。

飲むとだんだん食を欲する“飲み手の想像力をかき立てる”燗付が期待されるお酒です

太田酒造場 HP) <https://www.bentenmusume.com/>



#### ②酒肴の部

全国から集まった名店8店舗が集結し、自慢の燗酒と料理のマリアージュを披露。その相性を競う。

<参加店舗>

出展店舗名	所在地	提供酒肴名	提供する酒
隠れ酒場松浦屋	島根県松江市伊勢宮町	さかなのセビーチェ 南米風マリネとハラペーニョと すだちの発酵すだち胡椒	山根酒造「日置桜 伝承強 力」
南インドカレー& ATELIER サンサウス	広島県福山市花園町	瀬戸内ちいちいイカのピクルス	久米桜酒造「野生の思考 (pensee)R5BY」
横山商店	兵庫県豊岡市竹野町	山陰の干物	諏訪酒造「諏訪泉 杉の雫 純 米吟醸ひやおろし」
山陰中華八仙閣	鳥取県米子市西福原	牛骨麻婆	梅津酒造「梅津の生酛 笹 (ざる) 玉栄」
輪島朝市.kitchen	石川県金沢市寺地町	能登半島あごだしクリームチー ズのホタルイカカナッペ	藤井酒造「白狼古酒 1996 年 醸造」
酒坊千成ひょうたん	鳥取県米子市富士見町	鶏レバー低温調理ネギとごま油 燻製醤油	大谷酒造「鷹勇 中垂れ」
東京田園調布うなぎ 圓米子本店	鳥取県米子市明治町	うなぎ（白焼き）	千代むすび酒造「うなぎに あうお酒」
井上勝義商店 [あぶり屋]	鳥取県鳥取市元魚町	琴浦グランサーモンのちゃんち ゃん焼き	高田酒造「此君 二夏越え ひやおろし赤ラベル」

## 鳥取の純米酒で乾杯！キャンペーン2024

鳥取県の地酒販売促進のため、鳥取県内の対象店舗で県産純米酒を1,500円以上購入して応募できるプレゼントキャンペーンを実施中です。

【キャンペーン期間】2024年10月1日～2025年1月31日まで

<https://www.pref.tottori.lg.jp/305363.htm>

### このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：丹羽・國廣・染谷・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: [tottori2024@vectorinc.co.jp](mailto:tottori2024@vectorinc.co.jp)