

日本酒ファンも初心者も大歓迎、“爛酒の聖地”鳥取に集まれ！

10/25（土）『爛椀グランプリ & フェス 2025』開催

「酒肴の部」一般審査員、「爛付部門」出場者を全国より大募集！

『爛椀フェス』では、スペシャルゲストとして椿鬼奴さんの来場も決定！

鳥取県は、全国でも有数の純米酒の生産比率を誇り、今年は「地理的表示（GI）鳥取」に指定されるなど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。日本酒造りの指針として「酒は純米、爛ならなお良し。」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。

肌寒くなるこの季節、日本酒ファンがこぞって嗜むのが「爛酒（かんざけ）」。「温めることで米の香りが立ち、原材料の質と造り手のこだわりをより感じることができます。

そんな鳥取県が誇る純米酒の魅力を感じられる「爛酒」を主役に、その爛付の「技」と「爛酒と料理のペアリング」を競う「爛椀グランプリ」と、県内の酒蔵10蔵が集結し、ペアリングやトークショーが楽しめる「爛椀フェス」を10月25日（土）に鳥取市で開催します。爛椀フェスでは、スペシャルゲストとしてタレントの「椿鬼奴さん」も来場します。

さらに、今回は爛椀グランプリ「酒肴の部」で爛酒と料理の相性を審査する一般審査員90名、「爛付部門」で爛付を披露する出場者5名を全国から募集します。

“爛酒の聖地”鳥取ならではの日本酒の魅力と、爛酒文化の奥深さを心ゆくまでお楽しみください。



日本酒ファンも初心者も大歓迎！

爛椀

グランプリ & フェス

鳥取の銘酒が大集合

参加無料

日程 **2025 10.25（土）** 開催時間 12:00～18:00

会場 / ホテルニューオータニ鳥取 6F 会場 グランプリ 12:00～13:00 本館前広場

会場 / 3R鳥取駅前 鳥取広場 会場 フェス 13:30～18:00 自由参加

スケジュール

- 12:00 主催者挨拶
- 12:10 「酒肴の部」審査
- 13:00 終了
- 13:30 主催者挨拶
- 13:35 日本酒文化の歴史をたどる「爛付」セミナー
- 14:00 「酒肴の部」審査
- 14:00 「酒肴の部」審査
- 15:00 爛椀グランプリ 表彰式
- 17:00 大団圓会

スペシャルゲスト 椿鬼奴

お酒の魔術師 高木晋吾

●主催：鳥取県 ●協力：鳥取県酒造組合

●運営：爛椀グランプリ & フェス運営事務局（株式会社エンタテインメント・エクスプレス）

お問い合わせ 7680-0912 鳥取県鳥取市西成町 231-4 TEL:0857-39-2624 Mail: otawana@memo.jp



爛椀グランプリ & フェス 2025 10.25（土） 開催時間 12:00～18:00

会場 / ホテルニューオータニ鳥取 6F 会場 グランプリ 12:00～13:00 本館前広場

会場 / 3R鳥取駅前 鳥取広場 会場 フェス 13:30～18:00 自由参加

とっとり地酒館の楽しみ方

1. チケットを購入
2. チケットで日本酒を注文
3. チケットで日本酒を注文
4. チケットで日本酒を注文

どっどい地酒館

1 海田酒造	岩美町
2 中川酒造	鳥取市
3 太田酒造	岩美町
4 酒造酒造	野田町
5 福澤酒造	湯梨浜町
6 藤井酒造	三瓶町
7 大谷酒造	琴浦町
8 稲田酒造	米子市
9 千代むすび酒造	境港市
10 久米酒造	伯耆町

会場マップ

ペアリングフードブース

会場イベント

- ◆とっとり地酒館
- ◆びったり合戦チャレンジ
- ◆ペアリングフードブース
- ◆上原浩先生100周年記念コーナー
- ◆ととりの酒蔵展示ブース

爛椀グランプリ 2025 in とっとり

10月25日（土）12:00～13:00 会場 グランプリ 12:00～13:00 本館前広場

爛椀フェス 爛付部門

10月25日（土）13:30～18:00 会場 フェス 13:30～18:00 自由参加

●主催：鳥取県 ●協力：鳥取県酒造組合

●運営：爛椀グランプリ & フェス運営事務局（株式会社エンタテインメント・エクスプレス）

お問い合わせ 7680-0912 鳥取県鳥取市西成町 231-4 TEL:0857-39-2624 Mail: otawana@memo.jp

大会概要

■「燗椀グランプリ 2025 in とっとり」

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】

2025 年 10 月 25 日（土）12:00～13:00

【会場】

ホテルニューオータニ鳥取 鶴の間（鳥取市今町2丁目153）

【審査項目】

①酒肴の部

全国から集まった6店舗が集結し、自慢の燗酒と料理のペアリングを披露。その相性を競う。

②燗付の部（会場は JR 鳥取駅前風紋広場になります。）

全国公募によって集まった燗付自慢たち最大5名が指定酒を燗付けし、その技を競う

■「燗椀フェス 2025 in とっとり」

県内の酒蔵10蔵が参加。地酒と鳥取の食のペアリングを楽しんでいただけるイベント。

【開催日】

2025 年 10 月 25 日（土）13:30～18:00

【会場】

風紋広場（鳥取駅北口） ※雨天時はホテルニューオータニ鳥取で開催

【スペシャルゲスト】

- ・椿鬼奴さん
- ・お燗の魔術師 高木晋吾さん

■「酒肴の部」一般審査員募集

【内容】

出場店舗の燗酒と酒肴をすべて試食して点数をつけていただきます。

【費用】

無料

※参加のために必要となる交通費・宿泊費等は自己負担になります。

【定員】

90 名

【審査員条件】

- 1) 20 歳以上で日本酒と酒肴を嗜める人

【申込方法】

以下リンク又は別添の QR コードを読み取り、フォームに必要事項をすべて記載して送信してください。

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSehIRAmJFB7R2FEcgmFp6cqMC1gyewEuCKsQZUaotz4FEFzIA/viewform>



■「燗付の部」一般出場者募集

【内容】

主催者が指定する鳥取の地酒一種を最良の温度帯で燗付けし披露。

特別審査員が燗付の技とパフォーマンスを審査します。今年はプロ・アマ問わず募集します。

【費用】

無料

※参加のために必要となる交通費・宿泊費等は自己負担になります。

【定員】

5名

【応募条件】

1) 20歳以上で日本酒と酒肴を嗜める人

【申込方法】

以下リンク又は別添のQRコードを読み取り、フォームに必要事項をすべて記載して送信してください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8aLvv_lzp85gb888FfYS8lr6Cv7M7HhgUUIiyyOps-eF3VQ/viewform



とっとりの酒

鳥取県内各地では、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育まれ、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。

鳥取県の清酒は、農家との契約栽培等による地元産の酒米を多く使用し、口当たりの柔らかさをもたらす地元の軟水で醸されています。また、「純米酒」の生産割合が高く、「生酛づくり」などの伝統的技法により、米の旨味をしっかり感じられる「爛」に向く酒が多いなど、手仕事による伝統的かつ丁寧な酒造りが行われています。このような点が評価され、この度「地理的表示（GI）鳥取」に指定されました。

■鳥取の酒 美味しさの秘密

(1) 技 ～受け継がれる技とうまい酒づくりへの探求心～

鳥取の酒蔵では、様々な製法の技が受け継がれ守られています。

いいお酒をよく磨き、香りの高いお酒に仕上げる精米歩合60%以下の「吟醸造り」に積極的に取り組む一方、純米酒の製造比率が高く米の味を生かした爛上がりするタイプが豊富。さらには自然由来の乳酸菌で有害菌を抑えて酵母を増やす伝統的な生酛造りにも取り組んでいます。数年熟成してから出荷する蔵も珍しくなく、新酒とはまた違った奥深く丸い味わいの古酒を楽しむこともできます。

(2) 水 ～自然豊かな鳥取県の綺麗な水が醸す酒～

中国地方の最高峰・大山の裾野には西日本最大級のブナ林が広がり、天然のろ過装置として働いています。大山を中心とした中国山系の周辺には数多くの名水があり、ミネラルをバランスよく含んだその水質は高く評価され、原料となるお米づくりに欠かせない存在です。



(3) 素材 ～上質の素材づくりから始まる酒づくり～

鳥取県では、酒造りに適していると言われる酒造好適米のうち山田錦、玉栄、五百万石等のほか、鳥取県オリジナルの酒米「強力」（ごうりき）が栽培されています。地元の酒米の使用比率が高く、「米の能力を超える酒は出来ない」と契約農家と協力して米作りからこだわる酒蔵や、酒米の自社栽培に取り組む蔵も少なくありません。



(4) 旨味と酸味に深み 鳥取県オリジナル酒米「強力」

鳥取にしかない酒米「強力」は、粒は大きく、山田錦や雄町などと同じく吟醸酒造りに適した線状心白を持つ稀有な酒造好適米です。大正時代に鳥取の在来種から選抜された「強力」は、背丈が高く育てにくいため、昭和30年にいったん栽培が途絶えましたが、幻の「強力」を復活させ鳥取にしかない地酒を造ろう、という蔵元の思いから、関係者の尽力により酒が仕込めるまでの収穫量に増やす努力を経て、平成元年にその醸造が復活しました。

