

一年間の無病息災を願うお屠蘇
2024年の新年は「味醂ベースのオーセンティックなお屠蘇(常温)」と
「颯茶と貴醸酒をベースにカルダモンを加えたネオお屠蘇(燗)」
1月5日(金)より1月31日(水)まで日本の酒情報館で期間限定で提供



画像はイメージです

全国約1,700の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、國酒の魅力に直接触れて知ることができる「日本の酒情報館(以下、情報館)」を企画・運営。日本酒の魅力やトレンドをより多くの方に知っていただくことと、随時、情報発信をしています。

情報館では2024年のお正月を迎えるにあたり、古来より日本で正月の祝い酒として飲まれてきたお屠蘇の新しい形「ネオお屠蘇」をご提案します。

本年は「味醂ベースのオーセンティックなお屠蘇(常温)」と「颯茶と貴醸酒をベースにカルダモンを加えたネオお屠蘇(燗)」をご用意し、2024年1月5日(金)より1月31日(水)まで期間限定で有料試飲(いずれも1杯300円<税込>)提供いたします。

中国より日本にお屠蘇が伝わったのは平安時代といわれており、江戸時代になる頃にはさらなる広がりを見せ、次第に一般庶民の正月行事として定着していきました。お屠蘇は屠蘇散と呼ばれる山椒や八角など、いくつかの生薬(スパイス)を配合したものを、日本酒やみりに漬け込んだ薬草酒です。一年の無病長寿を願い、正月に飲む特別なお酒として私たちの暮らしに溶け込んできました。

2024年は辰の年。辰年は陽の気が動いて万物が振動するので、活力旺盛になって大きく成長し、形がととのう年だといわれています。また、たつ(竜、龍)は十二支の中で唯一空想上の生き物で、権力や隆盛の象徴であることから、出世や権力に大きく関わる年といわれています。辰年のお正月は、情報館でお屠蘇をいただきながら、一年の計を立てるのよいかもしれません。

<日本の酒情報館で体験できる「お屠蘇」>

①味醂ベースのオーセンティックなお屠蘇(常温提供)

とろりとした本格味醂に甘草・紅花・桔梗・浜防風・蜜柑皮など10種類のスパイスをミックスした屠蘇散を浸して作った日本の伝統的なお屠蘇です。とろりとした上品な甘味と複雑なスパイスの香味をお楽しみいただけます。



②颯茶と貴醸酒をベースにカルダモンを加えたネオお屠蘇(燗酒提供)

香り立つ微発酵茶に貴醸酒をミックスして温めたものに「スパイスの女王」と称される爽やかな香りのカルダモンシードを加えたモダンタイプのお屠蘇です。軽い甘口のお酒に爽やかなスパイスとお茶の香りがミックスした気持ち良い味わいです。



日本の酒情報館「お屠蘇」 概要

メニュー名:「味醂ベースのオーセンティックなお屠蘇(常温)」「颯茶と貴醸酒をベースにカルダモンを加えたネオお屠蘇(燗)」

価 格:1杯/300円(税込)

時 期:2024年1月5日(金)から1月31日(水)まで

場 所:日本の酒情報館
(東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F)

開館時間:平日10:00~18:00

アクセス :東京メトロ銀座線虎ノ門駅 9番出口徒歩3分
東京メトロ千代田線霞ヶ関駅 C3出口徒歩4分
都営三田線内幸町駅 A4出口徒歩3分
JR線新橋駅 日比谷口徒歩8分

一般からのお問い合わせ先:03-3519-2091

公式HP:<https://japansake.or.jp/JSScenter/>



<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ>

日本酒造組合中央会PR事務局

TEL:03(6274)8323

E-mail:japansake@honeycom.co.jp