

第3回

長野県のご当地グルメに合う 信州の地酒品評会

2026年のお相手は 信州サーモン！

海のない信州ならではの魚を育てようと、
長野県水産試験場が開発した信州サーモン。
美しい湧水を引いた養魚場で育った信州サーモンと
清冽な信州の水で醸される信州の地酒。
この二つの信州の逸品が出会い
今年もご当地グルメ×信州の地酒品評会を開催。

ベストマリアージュはあなたの投票で決まる！
当日はベスト1を予想するクイズも開催し、
見事に当てた参加者には、抽選でベストに
輝いた地酒をプレゼント。

信州ご当地グルメを愛するあなたも！

信州地酒を愛するあなたも！

コアな日本酒ファンも！

老いも若きも、

9月5日土曜日！

長野駅近く、シャトレゼホテルに集まれ！

※イメージ

開催日 2026年9月5日(土)

(3部制)・第1部10:00～・第2部13:00～・第3部15:00～

会場：シャトレゼホテル長野 ※長野市：長野駅から徒歩5分

参加料：2,000円



山ほどの、うまい酒を。

NAGANO SAKE 主催／長野県酒造組合 若葉会

協力／長野県養殖漁業協同組合・長野県 地域発 元気づくり支援金事業

チケットはコチラ
(イーブラス)



詳細は
裏面

第3回 長野県のご当地グルメに合う信州の地酒品評会 2026のお相手は“信州サーモン”！

長野県のご当地グルメと信州地酒（日本酒）のベストマッチを競う品評会です。
第3回となる今年のご当地グルメは“信州サーモン”！
長野県内の30以上の酒蔵が信州サーモンに最適な自社イチ推しの地酒を出品します。
どの酒蔵の地酒が信州サーモンに合うか？その審査を行うのはアナタです！

イベント概要

◇開催日時／2026年9月5日（土）開場9：30～終了17：00 ※3部制

第1部 受付 9：30～／開始 10：00～12：00

第2部 受付12：30～／開始 13：00～15：00

第3部 受付14：30～／開始 15：00～17：00

◇会場／シャトレゼホテル長野 白鳳（3階）

◇一般参加費／2,000円

◇信州サーモン提供／長野県養殖漁業協同組合

チケット購入方法

品評会は時間帯別で3部制になっています（各部先着50名）。ご希望の時間帯（第1部～第3部）を選び、イープラス（e+）よりチケットをご購入ください。

品評（試飲）の進め方

① ブラインド審査（銘柄目隠し状態で試飲）

調理された信州サーモンを片手に、酒蔵イチ推しの信州地酒を試飲。信州サーモンとのマリアージュを飲み比べ、審査票にチェック！

全ての審査が終わったら係員が審査票をコピーします。コピー後審査票原本を受け取り、隣の部屋へ移動！

② 別会場で公開マッチング試飲

隣の別会場に移動、各蔵の銘柄と詳細が公開された出品酒とその「信州サーモンとの推し理由」を紹介するボードをチェック！蔵元の“推し理由”を見ながら、もういちど、じっくりと味わってください。

③ 信州サーモンと信州地酒のベストマリアージュ“最優秀賞”予想クイズに挑戦！

参加の皆さまの審査票を集計の上、後日“最優秀賞”の表彰式行います。ベストカップルを当てた参加者の中から、抽選で上位入賞蔵の地酒をプレゼント！

④ 最後に信州サーモンPRパンフレットなどを受け取り、イベントプログラムは全て終了です！