

出店蔵元&イチオシ銘柄

蔵元名 (所在地)	蔵元のPR	イチオシ銘柄
利守酒造 (赤磐市)	1868年創業の蔵元。幻の酒米と呼ばれる「雄町米」を今日に復活し、「酒造りは米作りから」と言われるように、米作りから酒造りまで一貫した造りを目指す蔵元。 雄町米ならではの濃醇な味わいが特長。	赤磐雄町 荒走り(季節限定) 槽(ふね)と言われる搾り機の中にもろみを入れた酒袋を並べて積み重ねていき、最初に垂れてくるお酒を荒走りと言います。新酒の出来る季節のみの希少なお酒です。
宮下酒造 (岡山市)	創業1915年からの歴史のなかで常に新しい酒造りに挑戦し、今や岡山にあってあらゆる酒をつくる総合酒類メーカーとして、独自の地域的特徴のある、オンリーワン商品の開発に取り組んでいます。 芳醇でしっかりとしたお酒が特長。	極聖 雄町米純米吟醸 しぼりたて生原酒 1801酵母と1901酵母を使用し、香りに特徴を持たせました。上品な香りと新酒がおりなす特別なハーモニーをお楽しみください。(限定品)
室町酒造 (赤磐市)	1688年の創業から、330年以上続く岡山でも老舗の蔵元。雄町米にこだわった酒造りを行っており、仕込み水には全国名水百選の一つである「雄町の冷泉」を使用しています。 口当たりが柔らかく、雄町米特有の旨みが堪能できるお酒が特長。	無濾過生原酒 あらばしり一番 搾ったばかりの雄町米無濾過生原酒。今回のイベントには本醸造・特別純米・純米吟醸の搾りたて無濾過生原酒を提供予定。搾りたて特有の華やかな香りと芳醇な味わいが特長。

岡山県



瀬戸内の美味しいものも大集合!

- 日生かき** アマモ場再生活動をはじめとした海の環境を育む海域で養殖される日生かきは、沖出しから1年で出荷でき、濃厚で新鮮な味わいが魅力です。アマモとは、沿岸域に自生する海草の一種で、魚の産卵場や稚魚の成育場となり、「海のゆりかご」とも呼ばれています。日生町漁協では、高度経済成長期に失われたアマモ場を取り戻そうと30年以上、再生活動を継続して行っています。
- 鯖(さわら)の刺身** 岡山県で「刺身」と言えば鯖を指すほど愛されています。新鮮さと料理人の腕がモノをいう鯖の刺身を解体ショーにてご提供します。
- 備前黒牛のすき焼き** 岡山県の黒牛を野菜、豆腐などと一緒に甘辛いタレで焼き焼き風に煮込んでおり、お酒がすすむ一品です。

その他にも、岡山県の海の幸、山の幸を使ったお酒に合うおつまみ等をご用意しています。

雄町米

岡山県は、「晴れの国おかやま」と言われ、温暖な気候と水稲栽培に不可欠な水に恵まれた中四国地方唯一の米どころです。
酒造好適米の最高級品種として評判の高い雄町米は、全国生産量の約95%が岡山産です。なかでも県南部の備前地域においてその多くが栽培されていますが、背丈が高く病気に弱いなど栽培が難しいため、一部の篤農家の間でしか栽培されていません。このため、蔵元の間では「幻の酒米」とも呼ばれています。
この機会に、雄町米が醸し出す「まろやか」「ふくよか」「幅のある」味を是非ご堪能ください。

利き酒師による日本酒セミナー 定員 30名

「雄町米のふるさと」備前の蔵元が考える「雄町米」の魅力、「雄町米」の地酒

1月24日(金) 15:20~16:30 (受付 15:00~)

*参加費: 2,000円

(チケット1,400円分と備前焼くい呑みとおつまみが付きます)

*講師: 利き酒師ライター 市田真紀さん

参加ご希望の方は、令和2年1月16日(木)までにメールまたはFAXでお申し込み。
応募者多数の場合は、抽選の上、当選者のみ令和2年1月20日(月)までにご連絡します。

事前申込制

日本酒初心者の方も
大歓迎です!



【アクセス】

- ・東京メトロ銀座線「新橋」駅
(3番出口 ※ビル直結) 徒歩すぐ
- ・JR「新橋」駅(銀座改札) 徒歩約1分

利き酒師による日本酒セミナー参加申込書 メールまたはFAXでお申し込みください

(フリガナ) お名前	E-mail
電話番号 (日中ご連絡可能な連絡先)	ご住所

申込先

岡山県備前県民局 地域づくり推進課 〒700-8604 岡山市北区弓之町6-1
TEL: 086-233-9880 FAX: 086-233-9888
MAIL: bizen-kyodo@pref.okayama.lg.jp