

女性必見！郷酒フェスタのためにご用意した日本酒ラインナップと料理のおもてなし！

「第3回 郷酒フェスタ for WOMEN 2016 立夏」

＜開催日：平成28年5月7日（土）／場所：都市センターホテル（千代田区平河町）＞

郷酒フェスタでしか味わえない日本酒と酒粕料理のマリアージュ！
～ 新しいお酒の遊び方を女性限定で発信！ ～

日本地酒協同組合と郷酒フェスタ実行委員会は女性向けの利き酒イベント『第3回 郷酒フェスタ for WOMEN 2016 立夏』を、リーガロイヤルグループ都市センターホテル（東京都千代田区平河町）にて5月7日（土）に開催いたします。

【日本酒と「食」とのマリアージュ】

郷酒フェスタは「女性のための國酒の祭典 ～ 新しいお酒の遊び方 ～」をテーマとして、健康や美容への効果が期待され、注目が高まっている『酒粕（さけかす）』を使用した料理など、日本酒と「食」とのマリアージュをご提案します。酒粕料理は出展する酒蔵で日本酒の醸造工程でできる酒粕を使用してご用意します。当日振る舞われる日本酒と同じ水、米、麴から出来ている酒粕を使用するので、お酒との相性はバツグンです。酒粕ディップを添えた野菜スティックや、酒粕漬けの牛肉を目の前で焼き上げる鉄板焼き、和食粕漬け3点盛り、酒粕を生地に練りこんだお好み焼き、酒粕の風味がふわっと広がるプリンなど、酒粕に含まれるアミノ酸や米由来の糖分が料理に旨味を引き立てます。

他にも和食、寿司、秋田名産いぶりがっこなどの地域特産品、チーズなどのお食事（キャッシュオン）もご用意いたします。

【郷酒フェスタ史上最多の32蔵が集結】

※300円～1,000円程で提供予定です。

郷酒フェスタ史上最多の32蔵150種類を超える日本酒、焼酎などが集まり、女性に向けて各酒蔵自慢の郷酒を振舞います。普段東京では飲めない希少価値の高い郷酒をワイングラスで乾杯。今年できたばかりの酒蔵自慢の新酒や、IWC 2015 純米酒部門で最高金賞トrophéeを受賞した「ナルトタイ 純米 水ト米（ミズトコメ）」の原酒、焼酎、日本酒スパークリング、リキュールを食事や余興と合わせて女性限定でおもてなしいたします。

前回好評だった、参加者の投票で郷酒のNo.1を決める『第2回郷酒大賞』を今年も開催いたします。エントリーされたお酒はすべて利き酒ができて、大賞に輝いたお酒に投票された参加者の中から抽選で郷酒をプレゼントします。

本イベントは二部制を設け、第1部は女性もしくは女性同伴で男性（ペア）の入場が可能、第2部は女性限定となります。各部500名限定で、試飲は2時間半無制限です。日本酒初心者から上級者まで十分楽しめるように、各蔵が厳選して女性向けのラインナップを取り揃えております。また、利き酒をして気に入ったお酒は、その場で購入することができます。様々なシーンで故郷の人々と風土により醸された郷酒を是非飲んでいただきたいと願っております。

報道関係者の皆様には、是非この機会にご取材・ご紹介をお願い致します。

【開催概要】

日時：平成28年5月7日（土）500人×2部制
第1部（試飲会）12時30分～15時 500名
第2部（試飲会）16時～18時30分 500名
場所：リーガロイヤルホテルグループ
都市センターホテル 3Fコスモスホール
（東京都千代田区平河町2-4-1）

会費：各部、前売券3,000円、当日券4,000円
定員：1,000人（予定）

郷酒フェスタ公式サイト：http://www.sakefesta.com

※ イベントの概要と申込方法は、上記公式サイトをご参照ください。



写真は、酒粕料理の盛付例（参加酒蔵の酒粕を使用）、酒粕、米麹

【郷酒フェスタに関する報道関係のお問い合わせ】

郷酒フェスタ実行委員会 担当：畔柳 伸、鈴木、久保 TEL:03-6225-2977 Mail:info@sakefesta.com

【酒粕(さけかす)とは？】

◆酒粕(さけかす)は、栄養価に優れ、旨味も豊富に詰まった“発酵食品”です。

酒造りの工程では、発酵が終了し熟成したモロミをしぼり、酒(液体)と酒粕(固体)とに分離をします。酒をしぼりとられた酒粕には、デンプン・タンパク質・繊維質、発酵中にタンパク質が分解してできたペプチドやアミノ酸、ビタミン、もろみの発酵中に働いた酵母などが含まれており、これらの成分は栄養的にも優れています。また、アルコール分も8パーセントほど含んでいます。

日本酒の副産物である酒粕からは、種々の機能性が見出されています。特に、酒粕を酵素分解して生じたペプチドには、血圧降下作用や肝障害予防効果など、健康と関係する優れた働きが確認されています。その他にも肥満防止や糖尿病予防、ガンの抑制、脳梗塞予防、骨粗しょう症の予防に効果があると言われております。参考: 月桂冠株式会社HP

◆美白効果も注目！

食べることで、シミ・そばかすの原因のチロシナーゼという酵素の働きを阻止するため、シミやそばかすが薄くなり、美白に効果があるとされています。また、保湿、保温効果もあるため血行が良くなります。血行が良くなることで肌のターンオーバーも自然に行われ、老廃物も排出されたり、シミがでにくい肌を作ることに繋がります。

また、パックとして使うと同じく、美白効果、保湿効果、肌の老化を防ぎます。顔のみならず、手や足など全身に使用出来る万能パックです。



牛肉の粕漬け鉄板焼き



関西風お好み焼き 酒粕風味



自家製スモークサーモン(酒粕醤油で頂きます。)



和食粕漬け三点盛り



野菜スティック (酒粕ディップで頂きます。)



酒粕プリン

【全国32蔵、150銘柄が味わえる「利き酒ブース」】

日本地酒協同組合に加盟する32酒蔵が全国から集結し、普段東京では飲めない希少価値の高い『郷酒』を中心に今年できたばかりの酒蔵自慢の新酒や、IWC 2015 純米酒部門で最高金賞トピトロフィーを受賞した「ナルトタイ 純米 水ト米(ミズトコメ)」の原酒、焼酎、日本酒スパークリング、リキュールなど約150種類のお酒が2時間半無制限で利き酒できます。直接造り手の想いや秘話等を聞きながら、お酒を楽しむことができます。



郷酒フェスタ 銘柄・参加酒蔵一覧

【国土無双】高砂酒造/北海道	【加賀の井】加賀の井酒造/新潟県	【酒一筋】利守酒造/岡山県
【菊乃井】鳴海醸造店/青森県	【白馬錦】薄井商店/長野県	【雁木】八百新酒造/山口県
【廣喜】廣田酒造店/岩手県	【初日の出】羽田酒造/京都府	【瑞冠】山岡酒造/広島県
【天の戸】浅舞酒造/秋田県	【木戸泉】木戸泉酒造/千葉県	【鳴門鯛】本家松浦酒造場/徳島県
【栄光富士】富士酒造/山形県	【甲子正宗】飯沼本家/千葉県	【豊能梅】高木酒造/高知県
【香梅】香坂酒造/山形県	【よしのとも】吉乃友酒造/富山県	【酒仙栄光】栄光酒造/愛媛県
【弥右衛門】大和川酒造店/福島県	【白龍】吉田酒造/福井県	【媛囃子】媛囃子/愛媛県
【自然郷】大木代吉本店/福島県	【梅乃宿】梅乃宿酒造/奈良県	【瑞鷹】瑞鷹/熊本県
【燦爛】外池酒造店/栃木県	【鳳鳴】鳳鳴酒造/兵庫県	【八重桜】古澤醸造/宮崎県
【赤城山】近藤酒造/群馬県	【福寿】神戸酒心館/兵庫県	【喜界島】喜界島酒造/鹿児島県
【晴雲】晴雲酒造/埼玉県	【蒼斗七星】青砥酒造/島根県	

☆都道府県順

☆参加の蔵数は増える可能性があります

【参加者が投票で決める「第2回郷酒大賞」】

郷酒大賞は、プロの利き酒審査員ではなく、直接の飲み手である参加者が利き酒をして、“これぞ！”と思う郷酒を、清酒、焼酎、リキュールの各ジャンルから1銘柄を選び、投票で決める、人気投票形式です。1部と2部の合計により、第2回郷酒大賞を決定します。大賞に輝いたお酒に投票された参加者の中から抽選で郷酒をプレゼントします。



第1回郷酒大賞



郷酒大賞のきき酒ブース

【多彩なイベントコンテンツ】

飲: 約150種類以上、郷酒、新酒、スパークリング清酒、梅酒、リキュールなど

食: 酒粕料理(5種類)、チーズ、寿司、地方特産品、スイーツなど

遊び: 音楽(ピアノ、パーカッション・和太鼓)、漫才師「にほんしゅ」、2016 ミス日本酒「田中沙百合」

学び: 第2回郷酒大賞の開催、「モテる大人は酒席美人」セミナー

お感想: お客様全員にお酒の福袋、抽選券付き即売会



【郷酒_SATOZAKEとは】

日本は、世界でも有数の自然に恵まれた美しい島国です。東西南北に伸びる大地は四季に彩られ、それぞれの土地で独特の風土と文化が育まれてきました。それが私たち日本人の心の原点にある故郷FURUSATOです。日本酒、焼酎(泡盛、黒糖焼酎含む)は、故郷に生まれ長い歴史の中で故郷の人々に愛されてきた日本が誇る國酒であり、貴重な文化遺産として現在に受け継がれています。

日本地酒協同組合は、この美しく気高い文化を日本はもとより世界中の人々にお伝えしたいという情熱をもって『郷酒』というコンセプトを創りました。故郷の水、その水に育まれた米、原料。そして、故郷の人々と風土により醸された酒。それが『郷酒 SATOZAKE』です。『郷酒』には、日本人のDNAに深く根ざした郷愁の想いに訴えるやさしさ・癒しの響きがあります。『郷酒』を飲んで、その酒が生まれた故郷に想いを馳せていただく。それこそが、自然と人間を愛する日本人本来の思想を理解していただく究極の手段です。この『郷酒』を通じて、日本人の心をお伝えすることができたならと心から願っております。



【郷酒の定義】

- ◆清酒 製造する酒蔵が所在する都道府県または半径100km以内で収穫された米、また、同条件で取水された水のみを原料とする純米の清酒。
- ◆焼酎 製造する酒蔵が所在する都道府県または半径100km以内で収穫された原料、また、同条件で取水された水のみを原料とする常圧蒸溜された本格焼酎。
- ◆泡盛 タイ米を原料とし、伝統的な泡盛の製法に則り製造された泡盛。 国税庁の名称認定と同義。琉球に歴史的に根付いてきた泡盛は原料が外国産の長粒種であるか否かにかかわらず、地元の文化に根ざしたまさに『郷酒』。
- ◆黒糖焼酎 黒糖を原料とした焼酎は、国から奄美大島諸島にのみ認められた特別の免許であり、黒糖焼酎の製造免許をもつ酒造メーカーは他の酒造免許をもつことを許されない。よって黒糖焼酎も原料の産地如何にかかわらず地域に根付き国から認められた『郷酒』。
- ◆リキュール 製造する酒蔵が所在する都道府県または半径100km以内で収穫された主原料を使用したリキュールは『郷酒』とする。 ベースとなるアルコールの原料の産地等は特に問わない。
- ◆ワイン 製造する酒蔵が所在する都道府県または半径100km以内で収穫された葡萄を使用したワインを『郷酒』とする。

【日本地酒協同組合とは】

地方の風土と人の心に培われ、特色ある手づくりの地酒を提供し続ける
1975年に大蔵大臣の認可を受けた歴史ある組合です。

【概要】

- ◆ 理事長: 佐藤 彌右衛門(合資会社 大和川酒造店 代表社員)
- ◆ 1975年、大蔵大臣(現財務大臣)の認可により設立した組合
- ◆ 全国30都道府県の42蔵が加盟する組合。台湾の特定名称酒輸出の半分を担う。
- ◆ 地酒から更に進化した生粋の地酒を「郷酒」として、地方ならではの魅力溢れる日本酒を市場に展開している。
- ◆ 日本地酒協同組合: <http://www.jizake.or.jp/>



日本地酒協同組合
Japan Local Wine Cooperative