【プレスリリース】
＜報道関係者各位＞

2016年8月25日
主催／和酒で乾杯！実行委員会

茨城県の酒蔵13蔵、IBARAKI造酒司とSAKE大学が、近代教育発祥の地に集結！

「和酒で乾杯！フェスティバル 文京・茗渓館」

＜開催日：2016年9月24日（土）/ 場所：嘉ノ雅 茗渓館（文京区）＞

和酒、酒蔵と出会い、茨城県のお酒と食を楽しむ利き酒祭り！

～秋上がり、ひやおろし、スパークリング、梅酒、市場でお目にかかれない希少なお酒等約70種類～

和酒で乾杯！実行委員会は、東京都文京区の嘉ノ雅茗渓館（かのび めいけいかん、旧茗渓会館）で 『**和酒で乾杯！フェスティバル 文京・茗渓館**』を9月24日（土）に開催いたします。近代教育発祥の地、文京区は歴史と文化にあふれ、茗渓館は筑波大学及びその前身の東京教育大学、東京高等師範学校の同窓会・茗渓会の施設として、日本で学問や教育のために尽力した人々によって大切に守られてきた歴史ある会館です。

同イベントは、「茨城のお酒と食を楽しもう！」をテーマに、筑波大学のある茨城県から13蔵と茨城地酒の品質向上と活性化を目指す酒造ユニット「IBARAKI造酒司(みきのつかさ)」、大学と酒蔵が連携し新たな日本酒の魅力を創出する「SAKE大学」が集まり、夏を越してまろやか になった「秋あがり」「ひやおろし」のお酒や、注目のスーパークリング日本酒、梅酒から、市場ではお目にかかれない希少なお酒まで、約70種類の日本酒を振舞う"利き酒祭り"です。
お酒に合う食事（キャッシュオン）は、**茨城県の食材を使った料理や、出品酒蔵の酒粕を使った酒粕料理**等が楽しめます。
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。 ※非売品、一部の酒は販売しておりません。

茗渓館リニューアル1周年記念として、イベント会場で**お茶の水女子大学生等による音楽の生演奏**、日本酒ビギナー向けの日本酒や酒席マナーに関するセミナーを実施、お酒を楽しむだけではなく、学びを深められます。スタッフとして大学生もおもてなしの輪に加わり、20歳以上の学生に限り、学割チケットを発売します。

【和酒で乾杯！フェスティバル 文京・茗渓館 開催概要】

日時：2016年9月24日（土）
第1部（試飲会）13:00～15:00（2h） 250名
第2部（試飲会）16:00～18:00（2h） 250名 ※各部入替え制
定員：500人（予定）
場所：嘉ノ雅 茗渓館（かのび めいけいかん）1F/2F
（東京都文京区大塚1-5-23 ）
料金：各部 3,000円、学生2,400円（前売り制、税込）/ 当日券は未定
※ お料理は別料金となります。
主催：和酒で乾杯！実行委員会
後援：嘉ノ雅 茗渓館

＊和酒（わしゅ）とは「日本の風土と文化の中で造られたお酒」「人と人をつなぐお酒」のことです。
「和酒で乾杯！」を合言葉に和酒をもっと知り、感じて、共有します。

＊和酒で乾杯！公式サイト：http://sakekampai.com
※ イベントの詳細、購入、変更に関するご案内は、上記公式サイトをご参照ください。

【報道関係のお問い合わせ】 **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。**

和酒で乾杯！実行委員会（シーエムワン株式会社内）担当：畔柳伸（くろやなぎしん）、鈴木、久保
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-8-11-2
和酒で乾杯！公式サイト：http://sakekampai.com TEL：03-6225-2977 Mail：sake@sakekampai.com

【和酒で乾杯！フェスティバル参加予定酒蔵・銘柄】
（茨城県より厳選13蔵・2団体）

【一品（いっぴん）】吉久保酒造／水戸市
【月の井（つきのい）】月の井酒造店／大洗町
【稲里（いなさと）】磯蔵酒造／笠間市
【副将軍（ふくしょうぐん）】明利酒類／水戸市
【菊盛（きくさかり）】木内酒造／那珂市
【二人舞台（ふたりぶたい）】宏和商工 日立酒造工場／日立市
【愛友（あいゆう）】愛友酒造／潮来市
【来福（らいふく）】来福酒造／筑西市
【花の井（はなのい）】西岡本店／桜川市
【武勇（ぶゆう）】武勇／結城市
【結ゆい（むすびゆい）】結城酒造／結城市
【御慶事（ごけいじ）】青木酒造／古河市
【徳正宗（とくまさむね）】萩原酒造／境町

【IBARAKI造酒司】
【IBARAKI造酒司（いばらきみきのつかさ）】／茨城県
【SAKE大学】
筑波大学【桐の華（きりのはな）】来福酒造／茨城県
※提携酒蔵の来福酒造ブースにて出品
東北大学【萩丸（はぎまる）】一ノ蔵／宮城県
新潟大学【カウボーイ】塩川酒造／新潟県
三重大学【三重大学（みえだいがく）】寒紅梅酒造／三重県
佛教大学【佛米！夢乃酒（ぶっこめ！ゆめのさけ）】
招徳酒造／京都府
関西学院大学【大関（おおぜき）】大関／兵庫県
愛媛大学【媛の酒（ひめのさけ）】島田酒造／愛媛県

※銘柄名（めいがらめい）、酒蔵名、所在市町村、都道府県の順
※参加酒蔵は変更になる場合がございます。（公式サイトに随時更新）

【余興イベントコンテンツ】

音楽：お茶の水女子大学生等によるピアノ、ギター演奏
遊び：漫才師「にほんしゅ」による日本酒漫才
学び：パネルセミナー「日本酒、酒席マナー」（パネラー：上杉孝久さん、漫才師「にほんしゅ」、酒蔵、女子大生（予定））
お得感：利き酒をして気に入ったお酒は、その場で購入できます。※非売品、一部の酒は販売しておりません。

【お酒ブース】

茨城県から13蔵と、茨城地酒の品質向上と活性化を目指す酒造ユニット「IBARAKI造酒司」、大学と酒蔵が連携し新たな日本酒の魅力を創出する「SAKE大学」の約70種類の秋上がり、ひやおろし、梅酒、スパークリング、リキュールを中心に利き酒いただけます。
茨城県のお酒を存分に味わっていただきます。　※時間内に限り、利き酒し放題です。

【料理ブース】

総料理長が考案した茗渓館オリジナル酒粕料理をお楽しみいただけます。お料理に使われる酒粕は茨城県の出展酒蔵が提供します。さらに、茨城県の食材を使ったお料理や日本酒との相性抜群のおつまみをお楽しみいただけます。
食事はキャッシュオンで、300円～700円程で提供予定です。　※写真はイメージです。

茨城産豚ロースのロースト

野菜スティック酒粕ディップ

酒粕プリン

【IBARAKI造酒司（みきのつかさ）】について

2013年に茨城県の15蔵より結成。
茨城地酒の品質向上と活性化を目指す有志蔵団体。
主に以下の取り組みを行なう。
★各種勉強会等の企画・運営
★日本酒文化発信や茨城地酒の普及活動
・Facebookページ
https://goo.gl/hZbqDb

【SAKE大学】について

「SAKE大学」とは、日本の醸造文化を、学び・共有し・発信していくための知識集積地として活動。今年5月に開催した「第9回『大学は美味しい!!』フェア」にて展開した「SAKE大学」ブースは、筑波大学をはじめとした全国各地の『大学発』に日本酒が集まり、酵母の研究やお米の栽培など、大学の知識や技術が詰まった“大学ブランド日本酒”は好評を博した。
・ホームページ
http://www.npo-project88.net/

【出演者】

MC：島田律子さん（日本酒スタイリスト）

◆ タレント、エッセイスト、日本酒スタイリスト
◆ 元国際線スチュワーデスで『きき酒師』の資格を持つ
◆ 日本酒イベントでのMC経験や日本酒関連の美容セミナー経験も豊富

すてきな女性のリーダー役！！

パネルセミナー：上杉孝久さん（日本酒プロデューサー）

◆ 上杉謙信、鷹山を祖とする上杉子爵家の９代目当主
◆ 日本酒セミナーや講演を年100回以上行う
◆ 著書に『日本史がおもしろくなる日本酒の話』がある

日本酒の魅力をわかりやすく老若男女へ伝える！！

漫才・パネルセミナー：にほんしゅ（漫才コンビ）

◆ 2007年9月結成後、大阪よしもとの若手の劇場を中心に活動（現在フリー）
◆ 2014年9月に『日本酒きき酒師』の資格を取得

漫才を通して日本酒の啓蒙活動中！！

音楽：お茶の水女子大学生等によるピアノ、ギター演奏

◆ 専攻に音楽表現コースがあり、学業に加えて音楽が盛んな大学

若々しい演奏で聴く者を魅了する！

※写真はイメージです。

【イベント会場へのアクセス】

場所：嘉ノ雅 茗渓館 1F/2F（東京都文京区大塚1-5-23）

主要2ルートから10分以内で会場にお越しいただけます。

・東京メトロ丸ノ内線「茗荷谷駅（みょうがだに）」1番出口より徒歩2分
（JR池袋駅から東京メトロ丸の内線で2駅 ）
・東京メトロ有楽町線「護国寺駅」5番出口より徒歩10分