

目黒川の桜の開花とともに、早春を感じて旬の和酒、食、日本文化を楽しむ利き酒祭り

「第9回 和酒フェス in 中目黒」開催！

＜開催日：2017年3月24日（土）、25日（日）／場所：中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区）＞

春の新酒、吟醸酒で、花見酒を楽しもう！

～全国から厳選46蔵、100種類以上の和酒が集合！蔵人、応援団との交流も魅力！～



和酒フェス実行委員会は『第9回 和酒フェス in 中目黒』を、東急東横線（東京メトロ副都心線直通）・東京メトロ日比谷線の中目黒駅直結の中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区）にて3月24日（土）、25日（日）に開催いたします。今回は桜の名所「目黒川の桜」の開花時期に合わせ、「春の新酒、吟醸酒で、花見酒を楽しもう！」をテーマに、全国から選りすぐりの46蔵、100種類以上の和酒が集まり、蔵人と応援団が来場者と交流しながら、自慢の和酒を振舞います。

「花」にまつわる『出羽桜』『花の井』『四季桜』『臥龍梅』『三千櫻』『梅乃宿』『花雪』などのお酒で花見酒気分に浸り、全国新酒鑑評会で金賞、海外のIWCでゴールドメダル、KURA MASTERでプラチナ賞、金賞を受賞した『陸奥八仙』『力士』『甲子正宗』『作』『川鶴』などの実力酒蔵の春の新酒、華かに薫る吟醸酒を存分に味わうことができます。三菱食品がチルドでお届けする生酒の新ブランド『生冷(KIREI)』『J-CRAFT (ジェイクラフト)』が“初お披露目”するなど、他にも生酒、無ろ過酒、にがり酒、原酒、梅酒などを2時間15分利き酒し放題で楽しめ、試飲したお酒や酒器の即売（一部）もあり、お花見やご自宅にお土産として持ち帰りいただけます。

またフードブースでは、地方の特産品や目黒区の人気飲食店（予定）の食事（キャッシュオン）が味わえ、会場ステージでは和楽器の生演奏、利き酒師の漫才、2018年ミス日本酒（3月12日に最終選考会で決定）が登場して、フェスを盛り上げます。

【第9回 和酒フェス in 中目黒 開催概要】

日時：2018年3月24日（土）、25日（日）

第1部（試飲会）12:00～14:15（2H15M）

第2部（試飲会）15:00～17:15（2H15M） ※各部入替え制

定員：各部 500名（予定）

場所：中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区上目黒2丁目1-1）

料金：3,000円（前売り制、税別）／当日券は未定

公式サイト、PassMarket、Peatixにてチケット販売

※ お料理は別料金となります。

主催：和酒フェス実行委員会 後援：観光庁



＊ 和酒フェス：2015年に始まり、「季節を感じて旬の和酒、食を、日本文化楽しむ利き酒祭」をテーマに、中目黒で年3回開催中。昨春は前売チケットが早々に完売する等、若い世代を中心に新しい日本酒ファンが集うフェスとして好評を博しています。

＊ 和酒：「日本の風土と文化の中で生まれた、人と人をつなぐお酒」のこと。

＊ 目黒川の桜：約4kmにわたり河畔に桜並木が広がる都内有数の人気スポット。

【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。

和酒フェス実行委員会（シーエムワン株式会社内）担当：畔柳（くろやなぎ）、鈴木

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-8-11-2 TEL：03-6225-2977 Mail：staff@sakefes.com

和酒フェス公式サイト：<http://www.sakefes.com> ※ イベントの詳細、変更に関するご案内は公式サイトをご参照ください。

【利き酒ゾーン】（有料試飲会）

桜の名所「目黒川の桜」の開花時期に合わせ、「春の新酒、吟醸酒で、花見酒を楽しもう！」をテーマに、全国から厳選46蔵、100種類以上の和酒が集合して、蔵人、応援団が来場者と交流しながら、自慢の和酒を振舞います。新酒、吟醸酒から、生酒、無ろ過酒、にごり酒、原酒、梅酒までを2時間15分利き酒し放題で楽しめます。



【フードゾーン・即売コーナー】（入場無料）

中目黒エリアのお店、郷土料理のお店が出展。和酒に合うおつまみを、当日キャッシュオンでご飲食いただけます。キッチンカーでのお食事、季節のメニューも充実しています。お土産用の和酒、酒器の即売コーナーもあり、抽選で景品が当たります。



【ステージゾーン・イベントコンテンツ】（観覧無料）

初日は和酒コーディネーター・酒サムライのあおい有紀さん、2日目は日本酒スタイリストの島田律子さんがMCを担当します。ステージでは、初日に、それぞれが全国大会で日本一になった経験を持つ津軽三味線デュオ「輝&輝（KIKI）」、2日目は、笛と太鼓が緩急自在、変幻自在に絡み合うかけひきで強烈なグルーブと鮮烈な情景を巻き起こす篠笛×和太鼓デュオ「朋郎（TOMORO）」が音楽の生演奏を披露します。また、和酒フェスではお馴染みの日本酒専門漫才コンビ「にほんしゅ」の酒蔵紹介&漫才、ミス日本酒（3月12日に最終選考会で決定）が会場を彩ります。日本酒の深い知識とエンターテインメントを兼ね備えた出演陣が、日本酒文化の魅力を存分に引き立ててくれます。



【和酒フェス参加予定酒蔵・銘柄】（全国より厳選46蔵）（予定）

酒蔵ブース（27蔵）

【陸奥八仙（むつはっせん）】八戸酒造・青森県 ＊
【六歌仙（ろっかせん）】六歌仙・山形県
【出羽桜（でわざくら）】出羽桜酒造・山形県
【銀嶺月山（ぎんれいがっさん）】月山酒造・山形県 ☆★ ＊ ＊
【花の井（はなのい）】西岡本店・茨城県
【四季桜（しきさくら）】宇都宮酒造・栃木県 ☆
【力士（りきし）】釜屋・埼玉県
【甲子正宗（きのえねまさむね）】飯沼本家・千葉県 ＊
【松みどり（まつみどり）】中沢酒造・神奈川県
【箱根山（はこねやま）】井上酒造・神奈川県
【伝衛門（でんえもん）】越後伝衛門・新潟県 ＊
【黒松仙醸（くろまつせんじょう）】仙醸・長野県 ＊
【女城主（おんなじょうしゅ）】岩村醸造・岐阜県 ＊ ＊
【白川郷（しらかわごう）】三輪酒造・岐阜県 ＊
【三千櫻（みちざくら）】三千櫻酒造・岐阜県 ＊ ＊
【臥龍梅（がりゅうばい）】三和酒造・静岡県 ★
【作（ざく）】清水清三郎商店・三重県
【銚杉（ほこすぎ）】河武醸造・三重県
【日本盛（にほんさかり）】日本盛・兵庫県
【沢の鶴（さわのつる）】沢の鶴・兵庫県 ＊
【千代田蔵（ちよだぐら）】太田酒造・兵庫県
【梅乃宿（うめのやど）】梅乃宿酒造・奈良県
【竹林（ちくりん）】丸本酒造・岡山県
【川鶴（かわつる）】川鶴酒造・香川県
【千代の亀（ちよのかめ）】千代の亀酒造・愛媛県
【光武（みつたけ）】光武酒造場・佐賀県
【花雪（はなゆき）】河津酒造・熊本県

団体ブース（4ブース）

【日本酒応援団】（4蔵）※1
【KAKEYA（かけや）】竹下本店・島根県（製造元）
【NOTO（のと）】数馬酒造・石川県（製造元）
【AGEO（あげお）】文楽・埼玉県（製造元）
【KUNISAKI（くにさき）】萱島酒造・大分県（製造元）
【酒蔵応援団】（9蔵）
【あさ開（あさびらき）】あさ開・岩手県
【太平山（たいへいざん）】小玉醸造・秋田県
【蒼麒麟（ほまれきりん）】下越酒造・新潟県
【上善如水（じょうぜんみずのごとし）】白瀧酒造・新潟県
【越路吹雪（こしじふぶき）】高野酒造・新潟県
【白龍（はくりゅう）】白龍酒造・新潟県
【幻の瀧（まぼろしのたき）】皇国晴酒造・富山県
【加賀鳶（かがとび）】福光屋・石川県 ★
【溪流（けいりゅう）】遠藤酒造場・長野県
【生冷（KIREI）&J-CRAFT（ジェイクラフト）】※2
生冷（3蔵3本）
【からくち、するする】玉乃光酒造・京都府
【やわらか、するする】福光屋・石川県 ★
【あまくち、するする】萬屋醸造店・山梨県
J-CRAFT（6蔵6本 ※予定）
【萌木ねこ（もえぎねこ）】八戸酒類・青森県
【茜かもしか（あかねかもしか）】秋田清酒・秋田県
【青墨おしどり（あおすみおしどり）】月山酒造・山形県 ★
【山吹てんによ（やまぶきてんによ）】三和酒造・静岡県 ★
【金色おろち（こんじきおろち）】李白酒造・島根県
【天色めじろ（あまいろめじろ）】喜多屋・福岡県

☆がついた酒蔵が新規参加の酒蔵となります。

★は各ブースで重複して出品します。

＊初日のみ出展、＊ ＊二日目のみ出展

※【銘柄名（めいがらめい）】、酒蔵名、所在都道府県の順

※参加酒蔵は変更になる場合がございます。

※1 日本酒応援団

「日本酒のあるライフスタイルを、世界中に」をミッションに、「ニッポンのテロワール × 無濾過生原酒」をテーマにした事業展開中。現在、島根、石川、埼玉、大分で新しい日本酒を造っています。

※2 ①生冷（KIREI）②J-CRAFT（ジェイクラフト）

三菱食品がチルドでお届けする生酒の新ブランドです。

①生冷（冷酒専用 生酒シリーズ）

②J-CRAFT（限定流通 無濾過生酒シリーズ）

3月下旬（生冷）及び4月上旬（J-CRAFT）発売予定商品を、今回の「第9回和酒フェス」で“初お披露目”いたします。

【イベント会場へのアクセス】

会場：中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区上目黒2丁目1-1）

東急東横線（東京メトロ副都心線直通）・東京メトロ日比谷線の中目黒駅直結

渋谷駅から東急東横線で約4分、恵比寿駅から東京メトロ日比谷線で約2分。

主要駅からも好アクセス。JR山手線乗り換えで新宿駅から約15分、

品川駅から約15分、東京駅から約24分。副都心線乗り入れて池袋駅から約16分

