

あいちの酒 in 日本橋

愛知県下7蔵がお江戸に集結!



金虎酒造
「虎変」



山盛酒造
「鷹の夢」



澤田酒造
「白老」



神杉酒造
「神杉」



丸石醸造
「二兎」
「萬歳」



柴田酒造場
「孝の司」
「众(ぎん)」



杉浦味醂
「愛桜」



名古屋城と梅(見頃~3月上旬頃)
提供 名古屋城総合事務所

あいちの酒を
学び、
味わい、
楽しもう!

2019年3月9日(土)

第1部(セミナー) 14:00~15:30(開場13:45) 入場無料

第2部(試飲販売会) 15:30~16:30 入場無料

第3部(懇親会) 17:00~19:30(開場16:45) 前売券3,000円 当日券3,500円

会場:FinGATE KAYABA

(住所) 東京都中央区日本橋茅場町1-8-1
茅場町一丁目平和ビル1階

(アクセス) 東西線/日比谷線「茅場町」駅徒歩1分
銀座線/都営浅草線「日本橋」駅徒歩4分

最新情報・チケット購入・詳細はwebで!

<http://sakekampai.com/>

PassMarket Peatix



主催:愛知県(第3部:和酒で乾杯!実行委員会) 協力:平和不動産株式会社

※参加酒蔵は変更になる場合がございます。20歳以上の年齢であることは確認できない場合には販売しません。

あいちの酒の魅力とは…

愛知県は清酒の製造量（製成数量）が全国第7位（平成29年）と酒造りが盛んで、愛知県産の米、酵母、木曽川や矢作川水系等の軟水で醸された「あいちの酒」は、綿々と飲み継がれる濃醇旨口な酒から、地元愛知の酒造好適米で造られた酒、最高のバランス・味わいに挑む酒など様々なタイプがあり、全国的にもコアなファンを獲得しています。



葛飾北斎《富嶽三十六景 江戸日本橋》

実は江戸時代には尾張藩が酒造りを奨励したことで、愛知県の酒造業は急速に発展し、18世紀末には江戸に入る酒の三割を担う程でした。今回、江戸への酒の玄関口、日本橋兜町・茅場町の日本橋川沿いエリアで、「あいちの酒」の蔵元、深く関わる研究者のご協力をいただき、「兜LIVE! あいちの酒in 日本橋」を開催します。

「あいちの酒を学び、味わい、楽しもう!」をテーマに、今回7つの蔵元から「酒づくりの想い」を直接聞いた後、実際にテイスティングしていただきます。さらに懇親会は利き酒し放題で、お酒に合う地元のおつまみもご用意しておりますので、日本酒とおつまみのペアリングもお楽しみいただけます。日本の中心に位置し、技術や伝統を誇る元氣なあいちの酒の魅力を存分にお楽しみください!

日時

平成31年3月9日(土)

第1部(セミナー) 14:00~15:30(開場13:45)
第2部(試飲販売会) 15:30~16:30
第3部(懇親会) 17:00~19:30(開場16:45)

会場

FinGATE KAYABA

(住所)東京都中央区日本橋茅場町1-8-1 茅場町一丁目平和ビル1階
(アクセス)東西線/日比谷線「茅場町」駅徒歩1分
銀座線/都営浅草線「日本橋」駅徒歩4分



会費

第1部・第2部:無料 第3部:前売券3,000円(税込)、当日券3,500円(税込)
※ 全部通し券は第1部セミナーの指定席をご用意します。

第1・2部

第1部(セミナー)

MC:阿部 ちあき(フリーアナウンサー、日本酒学講師)

セミナー「愛知県の酒の魅力、酒米、利き酒について」

講師:伊藤彰敏

(あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター・主任研究員)

トークセッション「愛知県の蔵元が語る酒造りのこだわり」

登壇者:金虎酒造 水野 善文氏、山盛酒造 山盛 岳志氏

澤田酒造 日下部 康德氏、神杉酒造 杉本 多起哉氏、

丸石醸造 東 直樹氏、柴田酒造場 柴田 秀和氏、

杉浦味淋 杉浦嘉信氏

第2部(試飲販売会)

抽選券(購入者に抽選で景品を進呈)



MC:阿部 ちあき

第3部

第3部(懇親会) 定員:180名

日本酒飲み放題、おつまみ付き

※ 渋谷「純米酒 三品」が愛知県ゆかりの料理を提供(キャッシュオン)

参加酒蔵 (愛知7蔵)

金虎酒造「虎変」、山盛酒造「鷹の夢」、澤田酒造「白老」、
神杉酒造「神杉」、丸石醸造「二兎」「萬歳」、
柴田酒造場「孝の司」「众」、杉浦味淋「愛桜」