

目黒川の桜で賑わう中目黒で、旬の和酒、食、日本文化を楽しむ利き酒祭り

## 「第18回 和酒フェス in 中目黒」開催！

< 開催日：2022年3月26日(土)、27日(日) / 場所：中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区） >

桜満開／新酒、吟醸酒で花見酒を楽しもう！

～全国から厳選34蔵、150種類以上の和酒が集合！フード、音楽、蔵人と来場者との交流も魅力！～



地方創生を応援する和酒フェス実行委員会は、『第18回 和酒フェス in 中目黒』を東京メトロ日比谷線と東急東横線（東京メトロ副都心線直通）の中目黒駅に直結する中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区）で、3月26日（土）と27日（日）に、第1部は12時00分から14時15分、第2部は15時00分から17時15分の時間で、3年ぶりに開催いたします。

本イベントは、政府・経済団体が押し進める「withコロナ」「感染対策と社会経済活動の両立」に基づき、酒蔵・飲食・観光・エンタメ業界を応援するために、風通しの良い屋外にて、新型コロナ対策をして、安心・安全に開催いたします。

新型コロナ対策として、日常の感染対策に加えて、購入者には必ず「新型コロナ対策ガイドライン」を読んで同意していただきます。チケット購入者には、イベント開催前にインターネットを通じて健康状態を伺い、健康不良の方にはチケットを無料で払い戻しいたします。チケットは和酒フェス公式サイト等、インターネットのみで販売します。

春の和酒フェスのテーマは、「桜満開！新酒、吟醸酒で花見酒を楽しもう！」です。桜で有名な中目黒に、全国各地から34蔵、150種類以上の和酒が集まります。出展蔵は国内外の鑑評会・品評会などで受賞歴をもつ『浦霞』『六歌仙』『花の井』『松の寿』『水芭蕉』『ICHID°』『君の井』『白川郷』『女城主』『美濃紅梅』『臥龍梅』『四海王』『唯々』『千代田蔵』『龍力』『梅乃宿』『七冠馬』『山猿』『光武』『花雪』『千代の園』、初参加の『三井の寿』『米鶴』『竹泉』『但馬』『王紋』『榮川』『秩父錦』『千代むすび』など皆様にお勧めしたい人気酒蔵の美味しい和酒が登場します。更に、日本で初めて吟醸酒をつくった「吟醸酒の父」三浦仙三郎の魂「百試千改」を軸に描かれる映画『吟ずる者たち』のブースには、広島『賀茂泉』『賀茂鶴』『白牡丹』『三谷春』『龍勢』が登場します。

利き酒した和酒（一部）は即売があり、ご自宅用やお土産用としての購入もしくは予約配送も可能です。購入者の中から抽選で和酒フェス限定商品や酒粕パックなどをプレゼントします。フードブースでは、地方の特産品や人気飲食店の食事（キャッシュオン）が味わえます。

毎回恒例の日本酒セミナーは、今回特別に「映画『吟ずる者たち』トークショー」を開催します。監督と出演者が登場予定です。和酒文化を演出する会場ステージでは、初日は津軽三味線奏者の雅勝さんと和太鼓奏者の千代園剛さんによる共演、2日目は箏演奏家の吉永真奈さんとヴァイオリニストのSongさんによる和と洋の共演を生演奏でお披露目いたします。

ゲストには、2021 Miss SAKE 精谷恵理子さん（1日目）と松崎未侑さん（2日目）が初登場し、会場を盛り上げます。初日の司会は、タレントで日本酒スタイリストの島田律子さん、2日目は、フリーアナウンサーで唎酒師のあおい有紀さんです。更に前回好評だった『和酒フェス大賞』も実施します。『和酒フェス大賞』は、来場者にお気に入りの和酒に投票いただき、「生酒」「プレミアム酒（特定名称酒）」の各部門で『和酒フェス大賞』を決定いたします。

### 【第18回 和酒フェス in 中目黒 開催概要】

日時：3月26日(土)、27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

主催：和酒フェス実行委員会 後援：観光庁、国税庁

公式：https://sakefes.com/event18/



\* **和酒フェス**：2015年に始まり、「季節を感じて旬の和酒、食、日本文化を楽しむ利き酒祭」をテーマに中目黒で年3回開催中。前売チケットの完売が続く、若い世代や外国人まで新しい日本酒ファンが集うフェスとして注目されています。

\* **和酒**：「日本の風土と文化の中で生まれた、人と人をつなぐ伝統と革新のお酒」のこと。

## 【利き酒ゾーン】（定額試飲会）

今回のイベントテーマは、「桜満開！新酒、吟醸酒で花見酒を楽しもう！」です。全国各地から34蔵、150種類以上の和酒が集まり、利き酒ができます。利き酒した和酒（一部）は即売があり、ご自宅用やお土産用、お中元商品としての購入もしくは予約配送も可能です。フードブースでは、地方の特産品や人気飲食店の食事（キャッシュオン）が味わえます。



## 【フードゾーン・即売コーナー】（入場無料）

郷土料理のお店、人気店が出展し、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。試飲した和酒（一部）や和酒フェス限定商品等の販売コーナーもあります。



## 【ステージゾーン・イベントコンテンツ】（来場者限定）

今回は特別に「映画『吟ずる者たち』トークショー」を開催します。監督と出演者が登壇予定です。日本で初めて「軟水醸造法」を確立し、「吟醸酒の父」と呼ばれた三浦仙三郎の実話を基に製作されている映画です。東京でも2022年3月25日公開予定です。

初日は、タレントで日本酒スタイリストの島田律子さん

2日目は、和酒コーディネーター・酒サムライのあおい有紀さんがMCを担当します。

ステージでは、和酒を楽しみながら日本文化の音楽に触れることができます。

初日は津軽三味線奏者の雅勝さんと和太鼓奏者の千代園剛さんによる共演、

2日目は箏演奏家の吉永真奈さんとヴァイオリニストのSongさんによる和と洋の共演を生演奏でお披露目いたします。

ゲストには、2021 Miss SAKE 準グランプリの糟谷恵理子さん（1日目）とグランプリの松崎未侑さん（2日目）が初登場し、和服で会場を盛り上げます。



## 【和酒フェス参加予定酒蔵・銘柄】 (全国より厳選34蔵) (予定)

### 酒蔵ブース (29蔵)

- 【浦霞 (うらかすみ)】佐浦・宮城県
- 【米鶴 (よねつる)】米鶴酒造・山形県
- 【六歌仙 (ろっかせん)】六歌仙・山形県
- 【榮川 (えいせん)】榮川酒造・福島県★
- 【花の井 (はなのい)】西岡本店・茨城県
- 【松の寿 (まつのことぶき)】松井酒造店・栃木県\*
- 【水芭蕉 (みずばしょう)】永井酒造・群馬県
- 【秩父錦 (ちちぶにしき)】矢尾本店・埼玉県★
- 【ICHID° (いちど)】Sake Generation・東京都
- 【君の井 (きみのい)】君の井酒造・新潟県
- 【王紋 (おうもん)】王紋酒造・新潟県★
- 【白川郷 (しらかわごう)】三輪酒造・岐阜県
- 【女城主 (おんなじょうしゅ)】岩村醸造・岐阜県
- 【美濃紅梅 (みのこうばい)】武内・岐阜県
- 【臥龍梅 (がりゅうばい)】三和酒造・静岡県
- 【四海王 (しかいおう)】福井酒造・愛知県
- 【唯々 (ただただ)】竹内酒造・滋賀県
- 【千代田蔵 (ちよだぐら)】太田酒造・滋賀県
- 【龍力 (たつりき)】本田商店・兵庫県
- 【但馬 (たじま)】此の友酒造・兵庫県★
- 【竹泉 (ちくせん)】田治米・兵庫県★
- 【梅乃宿 (うめのやど)】梅乃宿酒造・奈良県
- 【千代むすび (ちよむすび)】千代むすび酒造・鳥取県
- 【七冠馬 (ななかんば)】簸上清酒・島根県
- 【山猿 (やまざる)】永山酒造・山口県
- 【三井の寿 (みいのことぶき)】みいの寿・福岡県★
- 【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
- 【千代の園 (ちよのその)】千代の園酒造・熊本県

### 団体ブース (5蔵)

- 映画『吟ずる者たち』・広島県★
- 【賀茂泉 (かもしずみ)】賀茂泉酒造
- 【賀茂鶴 (かもつる)】賀茂鶴酒造
- 【白牡丹 (はくぼたん)】白牡丹酒造
- 【三谷春 (みたにはる)】林酒造
- 【龍勢 (りゅうせい)】藤井酒造



※【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。

\* 初日のみ出展

★ 初の出展蔵

# 【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。副都心線乗り入れで池袋駅から約16分



**【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：高橋（たかはし）、金澤（かなざわ）、黄（こう）、古田（ふるた）

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