

季節を感じながら、旬の和酒と食、日本文化を楽しむ利き酒祭り
「第24回 和酒フェス in 中目黒」開催！

＜開催日：2024年3月30日(土)、31日(日) / 場所：中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区）＞

「桜満開！フレッシュな季節のお祝い酒を探そう！
新酒、生酒、プレミアム酒で花見酒を楽しもう！」

～全国から厳選43蔵、200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24回 和酒フェス in 中目黒」を開催いたします。

実施日程はを3月30日（土）と31日（日）です。イベントは2部構成となり、第1部は12時から14時10分、第2部は15時から17時10分の時間帯で行われます。参加者は、日本各地から厳選された伝統的な和酒を味わうことができます。

開催場所は、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」に隣接する中目黒GTタワー前広場（東京都目黒区）です。

本イベントは、和酒フェス実行委員会が、和酒フェスに関わる酒蔵様と酒類業界、飲食業界、観光業界、エンタメ業界、和酒と和酒文化を愛するファンの皆様のために企画しました。

昨年の開催では、お客様アンケートの満足度が平均96%と非常に高く、多くの皆様に応援いただいております。

今回のイベントテーマは

「桜満開！フレッシュな季節のお祝い酒を探そう！新酒、生酒、プレミアム酒で花見酒を楽しもう！」です。

全国各地から43蔵200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『一ノ蔵』『米鶴』『六歌仙』『徳正宗』『開華』『四季桜』『松の寿』『水芭蕉』『帝松』『五十嵐』『琵琶のささなみ』『秩父錦』『HINEMOS』『今代司』『君の井』『メ張鶴』『溪流』『千曲錦』『無尽蔵』『白川郷』『奥飛騨』『美濃紅梅』『臥龍梅』『四海王』『作』『式』『宮の雪』『日本魂』『浜福鶴』『白鷹』『龍力』『七冠馬』『竹林』『五橋』『綾菊』『光武』『花雪』『泰斗』、初出展の『雪の松島』や中目黒開催は初出展の『忍者』、島根・鳥取の『山陰の蔵（『國暉』・『八潮』・『星取』）』など、皆様にお勧めしたい厳選した酒蔵の和酒の利き酒ができます。

利き酒できる和酒は一部即売もあり、ご自宅用やお土産用、お祝いギフトとしての購入が可能です。

フードブースでは、地域の食材を使った料理や地方の特産品、人気飲食店の料理、和酒によく合う食事が味わえます。

会場ステージでは、1日目は、音と剣舞のJapanese Art Rock Duo「**KAOS=S（カオス）**」、2日目は、肉体派津軽三味線ユニット「**セミ味ストリート**」による生パフォーマンスをお披露目いたします。ゲストには、1日目は2023 Miss SAKE 準グランプリの齋藤ひかりさん、2日目は、2023 Miss SAKE グランプリの山田琴子さんが和服で会場を彩ります。1日目の司会は、旅するフリーアナウンサーで酒サムライの**あおい有紀**さん、2日目は、タレントで日本酒スタイリストの**島田律子**さんが務めます。

今回も恒例の『和酒フェス大賞』を実施します。来場者の皆様に利き酒していただいた和酒の中で、お気に入りの和酒にご投票いただき、「特定名称酒」「春酒」「スパークリング」「リキュール」「お燗」の各部門で『和酒フェス大賞』を決定いたします。

【第24回 和酒フェス in 中目黒 開催概要】

日時：3月30日(土)、31日(日)

第1部（試飲会）12:00～14:10（2H10M）

第2部（試飲会）15:00～17:10（2H10M） ※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） / 当日券は数量限定販売予定
公式サイト、PassMarketにてチケット販売

主催：和酒フェス実行委員会

後援：国税庁・観光庁

公式：<https://sakefes.com/tokyo24/>



＊和酒フェスとは

「季節を感じながら旬の和酒と食、日本文化を楽しむ利き酒祭り」です。

東京・大阪で年6回開催し、前売チケットの売上が続き、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。

＊和酒とは

「日本の風土と文化の中でつくられた、人と人をつなぐ、伝統と革新のお酒」であり、季節を彩る「Made in JAPANのお酒」のこと。

【利き酒ゾーン】（定額試飲会）

今回のテーマは「桜満開！フレッシュな季節のお祝い酒を探そう！新酒、生酒、プレミアム酒で花見酒を楽しもう！」です。全国各地から43蔵、200種類以上の和酒が集まり、飲み比べができます。利き酒できる和酒は一部即売もあり、ご自宅用やお土産用、お祝いギフトとしての購入が可能です。



【和酒フェス参加予定酒蔵・銘柄】 （全国より厳選43蔵）（予定）

一ノ蔵(いちのくら) 一ノ蔵・宮城県
雪の松島(ゆきのまつしま) 大和蔵酒造・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
徳正宗(とくまさむね) 萩原酒造・茨城県
開華(かいか) 第一酒造・栃木県
四季桜(しきさくら) 宇都宮酒造・栃木県
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
帝松(みかどまつ) 松岡醸造・埼玉県
天覧山(てんらんざん) 五十嵐酒造・埼玉県
琵琶のささなみ(びわのささなみ) 麻原酒造・埼玉県
秩父錦(ちちぶにしき) 矢尾本店・埼玉県
HINEMOS(ひねもす) RiceWine・神奈川県
今代司(いまよつかさ) 今代司酒造・新潟県
君の井(きみのい) 君の井酒造・新潟県
メ張鶴(しめはりつる) 宮尾酒造・新潟県
溪流(けいりゅう) 遠藤酒造場・長野県
千曲錦(ちくまにしき) 千曲錦酒造・長野県
無尽蔵(むじんぞう) 橘倉酒造・長野県
白川郷(しらかわごう) 三輪酒造・岐阜県
奥飛騨(おくひだ) 奥飛騨酒造・岐阜県

※ 銘柄名(めいがらめい) 酒蔵名、所在都道府県の順
※ 参加酒蔵の追加・変更、最新情報はWEBで
★ 初出展の酒蔵

美濃紅梅(みのこうばい) 武内酒造・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
作(ざく) 清水清三郎商店・三重県
式(しき) 河武醸造・三重県
宮の雪(みやのゆき) 宮崎本店・三重県
忍者(にんじゃ) 瀬古酒造・滋賀県★
日本魂(やまとだまし) 江井ヶ嶋酒造・兵庫県
浜福鶴(はまふくつる) 小山本家酒造 灘浜福鶴蔵・兵庫県
白鷹(はくたか) 白鷹・兵庫県
龍力(たつりき) 本田商店・兵庫県
七冠馬(ななかんば) 簀上清酒・島根県
竹林(ちくりん) 丸本酒造・岡山県
五橋(ごきょう) 酒井酒造・山口県
綾菊(あやきく) 綾菊酒造・香川県
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
泰斗(たいと) 千代の園酒造・熊本県

団体ブース
株式会社山陰の蔵
國暉(こつき)・八潮(やしお)・星取(ほしとり)



【フードブース・即売コーナー】（入場無料／キャッシュオン）

フードブースでは、地域の食材を使った料理や地方の特産品、人気飲食店の料理、和酒によく合う食事が味わえます。また気に入った日本酒は一部即売もありますので、会場でご購入が可能です。



【ステージ・イベントコンテンツ】 (来場者限定)

<1日目>

<2日目>

MC

ゲスト

ステージ

MC

ゲスト

ステージ



あおい有紀
旅するフリーアナウンサー
酒サムライ

齋藤ひかり
2023 Miss SAKE
準グランプリ

KA0=S (カオス)
Japanese
Art Rock Duo

島田律子
タレント
日本酒スタイリスト

山田琴子
2023 Miss SAKE
グランプリ

セミストリート
肉体派
津軽三味線ユニット



会場で毎回好評の『和酒フェス大賞』を実施します。
来場者の皆様に利き酒していただいた和酒の中で、お気に入りの和酒に投票いただき、
「特定名称酒」「春酒」「スパークリング」「リキュール」「お爛」の各部門で
『和酒フェス大賞』を決定いたします。

【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）

日比谷線・東横線(副都心線直通)「中目黒駅」隣接（南口改札・東口2）

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。



【大阪でも和酒フェス開催！】

第7回和酒フェス@大阪ベイトワー

会場：大阪ベイトワー・アトリウム（2F）（大阪市港区弁天1丁目2-4） ※空庭温泉隣

日程：4月13日（土）・4月14日（日） 第1部：12:00～14:10 第2部：15:00～17:10

JR大阪環状線 弁天町駅北口改札、地下鉄中央線「弁天町駅」西口改札2A出口に直結のイベント会場

詳しくはこちら！ → <https://sakefes.com/osaka07/>



【報道関係のお問い合わせ】 報道関係者の皆様は、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：金澤（かなざわ）

〒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

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。