

プレスリリース
報道関係各位

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産の登録記念！
2025年2月開催「第1回プレミアム和酒フェス in 日本橋」
～世界が認めた日本酒を学び、体験する2日間～



和酒フェス実行委員会は、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを記念し、「第1回 プレミアム和酒フェス in 日本橋」を2025年2月7日（金）・8日（土）の2日間、東京メトロ茅場町駅（東西線・日比谷線）直結の「KABUTO ONE」4F ホール&カンファレンス（東京都中央区）にて開催いたします。

主催は和酒フェス実行委員会、共催は（一社）日本橋兜らいぶ推進協議会、後援は観光庁および国税庁、協力は平和不動産株式会社です。

KABUTO ONE周辺は、江戸時代に銘酒が集まった酒問屋街であり、明治・大正時代には日本近代経済と金融の父として知られる渋沢栄一翁にも縁のある地域です。

また、「KABUTO ONE」1Fでは、能登半島地震で被災した酒蔵を応援するイベント「飲んで応援！能登の地酒市」（主催：石川県酒造組合連合会、富山県酒造組合、「飲んで応援！能登の地酒市」実行委員会（3者共催））が同時開催されます。

プレミアム和酒フェスは、東京と大阪で春夏秋に開催される利き酒祭り「和酒フェス」の屋内版です。そのテーマは、「季節を感じながら、旬の和酒や食、地域、日本文化を楽しむ、少しリッチな利き酒祭り」です。

全国から30蔵、120種類以上の和酒が集まります。

出展蔵は、国内外の鑑評会や品評会で数々の受賞歴を持つ『上川大雪』『六歌仙』『徳正宗』『天

鷹』『天覧山』『帝松』『君の井』『上善如水』『越の白鳥』『べ張鶴』『千曲錦』『奥飛驒』『白川郷』『臥龍梅』『花の舞』『蓬萊泉』『四海王』『作』『宮の雪』『玉乃光』『龍力』『千代むすび』『五橋』『幸姫』『花雪』『泰斗』など。さらに、レアなビンテージ酒を取り揃える『長期熟成酒研究会』や、アメリカ・ハワイ島で醸された『Islander Sake』も出展予定です。

お客様は、入場チケットをご購入いただくことで、グラスを片手に少しリッチな気分で全国のおいしい和酒、冬限定の和酒、特別な和酒の飲み比べをお楽しみいただけます。また、日本酒の製造に使われる全国の仕込み水の試飲もできます。燗酒も提供され、温度帯によって変わる和酒の味わいもお楽しみいただけます。試飲した和酒は、一部ご購入いただけます。

セミナールームでは、日本酒学セミナー、伝統的酒造りセミナー、燗酒セミナー、Vintage 酒セミナー、SAKE から観光立国セミナーなどを無料で開催いたします。

ステージでは、国内外で活躍する有名なピアニスト斎藤龍さん、箏奏者の吉永真奈さん、尺八奏者の小湊昭尚さんによる生演奏をお楽しみいただけます。

また、手軽なおつまみや酒粕クリームチーズなど、日本酒に合うフードをキャッシュオンでお楽しみいただけます。

【開催概要】

タイトル： 第1回 プレミアム和酒フェス in 日本橋

日時： 2025年2月7日（金）（15:00～、18:00～）

2025年2月8日（土）（12:00～、15:00～）

※各部2時間、入れ替え制定員

人数：各部300人（予定）

場所： KABUTO ONE 4F ホール&カンファレンス

（住所） 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町7-1

（アクセス） 東京メトロ東西線・日比谷線「茅場町」駅11出口直結

東京メトロ銀座線・東西線、都営浅草線「日本橋」駅 D2出口 徒歩2分

JR線及び東京メトロ丸の内線「東京」駅 八重洲北口 徒歩12分

出展蔵数： 全国厳選30蔵（予定）

配布物： グラス、パンフレット（マップ、銘柄リスト）など

料金： 通常チケット ¥6,000（税込）

・30蔵120種類以上の飲み比べ可能（一部有料試飲有）

・特別セミナー参加可能（無料）

プレミアムチケット ¥10,000（税込）

・30蔵120種類以上の飲み比べ可能（一部有料試飲有）

・有料試飲2杯無料

・特別セミナー参加可能（無料）と優先席（2講座分）、アーカイブ動画視聴

・優先入場（プレミアムチケット専用受付）

・クローケ（手荷物預かり）使用無料

・和らぎ水（1本）

・お土産付き

外国人専用チケット ¥7,000 (税込)

- ・30蔵120種類以上飲み比べ可能（一部有料試飲有）
- ・オリジナルお猪口（ききだるま）
- ・特別セミナー参加可能（無料）
- ・日本酒ハンドブック
- ・和らぎ水（1本）

VIP ルーム利用 ¥100,000 (税込)

- ・最大10名
- ・飲食持ち込み自由（VIP ルーム内のみ食事可）

※VIP ルームは事前予約制です。事務局までお問合せください。



販売サイト： PassMarket <https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/02jb0pf4fz441.html>

Peatix <https://peatix.com/event/4225870>

公式サイト：<https://sakefes.com/premium01>

公式SNS：『Facebook』<https://www.facebook.com/washufes/>

『X』<https://x.com/sakefes>

『Instagram』<https://www.instagram.com/washufes/>

出演者：

1日目

- ・MC：島田律子（日本酒スタイルリスト、ワインコーディネーター、唎酒師、タレント）
- ・ゲスト：2024 Miss SAKE 千葉 寺崎千波
- ・ステージ：斎藤龍（ピアノ）

2日目

- ・MC：あおい有紀（和酒コーディネーター、唎酒師、酒サムライ、タレント）
- ・ゲスト：2024 Miss SAKE 長野 宮澤麗
- ・ステージ：吉永真奈（琴）、小湊昭尚（尺八）

日本酒セミナープログラム（受講無料）：

- ・講師、開催時間、申込み方法の詳細情報は、公式サイトで掲載いたします。

※各種セミナーはチケット購入者を対象（受講料無料、事前予約制、各講座定員28名予定）

※セミナーに関する詳細は、2025年1月中旬以降に発表予定

主催：和酒フェス実行委員会

共催：（一社）日本橋兜らいぶ推進協議会

後援：国税庁、観光庁

協力：平和不動産株式会社



*本件のお問い合わせ先（シーエムワン内 和酒フェス実行委員会 担当：穴見、金澤、関）

TEL： 03-6225-2977 E-mail： info@sakefes.com

【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。

※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。

【和酒フェス出展酒蔵】（予定）

※ 銘柄名・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・SNS でご確認ください。

上川大雪(かみかわたいせつ)上川大雪酒造・北海道

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

天鷹(てんたか)天鷹酒造・栃木県

天覧山(てんらんざん)五十嵐酒造・埼玉県

帝松(みかどまつ)松岡釀造・埼玉県

君の井(きみのい)君の井酒造・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

越の白鳥(こしのはくちょう)新潟第一酒造・新潟県

〆張鶴(しめはりつる)宮尾酒造・新潟県

千曲錦(ちくまにしき)千曲錦酒造・長野県

奥飛騨(おくひだ)奥飛騨酒造・岐阜県
白川郷(しらかわごう)三輪酒造・岐阜県
臥龍梅(がりゅうばい)三和酒造・静岡県
花の舞(はなのまい)花の舞酒造・静岡県
蓬萊泉(ほうらいせん)関谷醸造・愛知県
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
宮の雪(みやのゆき)宮崎本店・三重県
玉乃光(たまひかり)玉乃光酒造・京都府
龍力(たつりき)本田商店・兵庫県
千代むすび(ちよむすび)千代むすび酒造・鳥取県
五橋(ごきょう)酒井酒造・山口県
幸姫(さちひめ)幸姫酒造・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
ISLANDER SAKE(あいらんだーさけ)ISLANDER SAKE BREWERY・ハワイ島/USA
団体
長期熟成酒研究会

参考

プレミアム和酒フェスでは、5つのプレミアム体験「SAKE TASTING」「EDUCATION」「ENTERTAINMENT」「FOODS」「SAKE SALES」をご提供いたします。

【5つのプレミアム体験】

1. 「SAKE TASTING」

あなたの知らない全国のおいしい和酒が勢ぞろいします。グラスを片手に、冬のしづらりたて、生酒、新酒、にごり酒、プレミアム酒、スパークリング酒、AWA酒、オーガニック酒、リキュールなど、特別なお酒の利き酒をお楽しみいただけます。さらに、日本酒の製造に使われる仕込み水の試飲体験もご用意しています。燗酒も提供され、温度帯によって変わる和酒の味わいを体験できます。

2. 「EDUCATION」

セミナールームでは、日本酒学セミナー、伝統的酒造りセミナー、燗酒セミナー、Vintage酒セミナー、SAKEから観光立国セミナー、能登の酒応援セミナーなど、特別なセミナーを受講いただけます。これらのセミナーを通じて、日本酒の楽しみ方がさらに広がります。受講料は無料です。

3. 「ENTERTAINMENT」

メインステージでは、国内外で活躍する有名なピアニスト斎藤龍さん、箏奏者の吉永真奈さん、尺八奏者の小湊尚尚さんによる生演奏をお楽しみいただけます。居心地の良い空間で、音楽を聴きながら和酒を堪能できる特別な体験をお楽しみいただけます。

4. 「FOODS」

手軽なおつまみから酒粕を使ったメニューまで、幅広いフードをご提供いたします。意外な組み合わせの探求や、おいしさを引き立てるペアリングなど、さまざまな角度から日本酒やリキュールとのペアリング体験をお楽しみいただけます。

5. 「SAKE SALE」

試飲して気に入ったお酒は、その場で購入できます。ご自宅用や贈り物としてお持ち帰りいただき、大切な方と一緒に、またはお好きなお食事やおつまみと合わせてお楽しみいただけます。会場での楽しみ方とはひと味違った特別な体験をお楽しみください。※一部購入できない商品もございます。