

プレスリリース
報道関係各位

2025 年 2 月開催「第 1 回プレミアム和酒フェス in 日本橋」
日本酒の知識を深め、さらにおいしく楽しむための
日本酒特別セミナーの内容が決定、無料開催します。



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。

和酒フェスは、全国各地から厳選された和酒、食、日本文化を楽しむ利き酒祭りです。これまで屋外で開催していた「和酒フェス」が、今回初めて「プレミアム和酒フェス」として屋内で開催されます。日本酒を学び、グラスを片手に少しリッチな気分で、プレミアムな和酒体験をお楽しみください。

プレミアム和酒フェスのテーマは、「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。本イベントのプレミアム体験の一つ、「EDUCATION（教育）」の一環で、日本酒の知識を深め、さらにおいしく楽しむことが出来る「日本酒特別セミナー」の内容が決定しましたので、お知らせいたします。

日本酒特別セミナーでは、日本酒の基礎知識や教養としての日本酒、世界酒としての日本酒、発酵飲料としての特徴、酒蔵の地域性や歴史について学びます。また、食材や温度、器の違いによる味わいの変化、熟成古酒の奥深さ、日本酒と料理のペアリング、自家熟成の方法など、多岐にわたる内容を体験的に学ぶことができます。本セミナーを通じて、日本酒の知識が深まり、さらにおいしく楽し

めるようになるだけでなく、和酒の新たな魅力に気付くことで、プレミアム和酒フェスの楽しみ方の幅がさらに広がります。

【日本酒特別セミナーの講座プログラム】

日本酒特別セミナーの講座は、チケット購入者へのサービスとなり、事前のお申し込みが必要です。
※原則、利き酒会の前にセミナーにご参加ください。

お申し込みフォーム <https://forms.gle/pJfYcNRgjQYg7x96>

2025 年 2 月 7 日（金）

時間	講座名/講師	講師	講座名/講師	講師
13:30 14:00	世界一敷居の低い熱燗セミナー 器と温度帯の違いによる変化を楽しむ (柱 知香良)			
14:15 14:45	ビジネスエリートが知っている ～教養としての日本酒～ (友田 晶子)		日本の熟成古酒タイプと分類 自家熟成古酒の楽しみ (伊藤 淳)	
イベント（第1部）15:00 ～ 17:00				
16:30 17:00	日本酒は"世界酒"を目指す！ 伝統的酒造りのユネスコ登録の意義 (門司 健次郎)		ビジネスエリートが知っている ～教養としての日本酒～ (友田 晶子)	
17:15 17:45	日本酒の魅力を引き出す！ 料理とのペアリングセミナー (木下 明子)		器の違いによる日本酒飲み比べ (能作 千春)	
イベント（第2部）18:00 ～ 20:00				

2025 年 2 月 8 日（土）

時間	講座名/講師	講師	講座名/講師	講師
11:15 11:45	これで迷わない！楽しさが広がる 日本酒の選び方と楽しみ方 （大越 智華子）		日本の熟成古酒タイプと分類 自家熟成古酒の楽しみ （伊藤 淳）	
イベント（第1部）12:00 ～ 14:00				
13:30 14:00	SAKE から観光立国 （平出 淑恵）		これで迷わない！楽しさが広がる 日本酒の選び方と楽しみ方 （大越 智華子）	
14:15 14:45	日本酒独自の ペアリングスタイルについて （並里 直哉）		日本酒は“世界酒”を目指す！ 伝統的酒造りのユネスコ登録の意義 （門司 健次郎）	
イベント（第2部）15:00 ～ 17:00				

- ・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）
- ・講座は 1 名につき、1 日に 2 講座までお申し込みいただけます。
 - ※ 定員を超えた場合は、抽選となります。
 - ※ 抽選で漏れた場合は、お申込みいただいた方に限り、後日、インターネットのオンデマンド視聴ができるサービスも提供いたします。
- ・講師や実施時間は、変更になる場合がございます。予めご了承ください。
- ・変更がある場合は、公式サイトに掲載いたします。

事前申込締切日 2025 年 1 月 27 日（月）

抽選発表日 2025 年 1 月 30 日（木）

【講師紹介】

写真	氏名・肩書・セミナー概要
	<p>日本酒は”世界酒”を目指す！ 伝統的酒造りのユネスコ登録の意義</p> <p>氏名：門司 健次郎 氏</p> <p>肩書：酒サムライ、仏クラマスター名誉会長、元外交官（イラク、カタール、ユネスコ、カナダで大使を歴任）</p> <p>外交官として日本酒外交を推進し、「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に尽力してきた酒サムライである講師が、ユネスコや無形文化遺産制度の背景及び伝統的酒造りのユネスコ登録の意義を解説し、今や「世界酒」を目指すレベルに達した日本酒の魅力について紹介する。</p>
	<p>SAKE から観光立国</p> <p>氏名：平出 淑恵 氏</p> <p>肩書：酒サムライコーディネーター、IWC アンバサダー、酒蔵ツーリズム推進協議会 常任理事、外務省赴任前研修日本酒講座コーディネーター、株式会社コーポ幸 代表取締役</p> <p>米と水から出来た日本酒は、まさに日本そのもの。利き猪口の中には日本がつまっている。そう感じた日から日本酒をワインのような世界の SAKE にする事で、全国に広がる酒処にインバウンドを呼び込みたいと、活動を始めました。その活動をお話します。</p>
	<p>ビジネスエリートが知っている ～教養としての日本酒～</p> <p>氏名：友田 晶子 氏</p> <p>肩書：一般社団法人日本の SAKE と WINE を愛する女性の会（通称:SAKE 女の会）代表理事</p> <p>日本酒、焼酎、泡盛、みりんが「伝統的酒造り」としてユネスコ無形文化遺産に登録された今、あらためて國酒のことを知るチャンスです。2000 年の歴史がある日本酒ですが、実は知らないことが多いもの。そこで、ソムリエ、きき酒師として 30 年以上のキャリアがあり、YouTube チャンネル「アッコ先生のお酒相談室」でさまざまなお酒の情報を発信しているアッコ先生こと友田晶子が、わかりやすく、かみ砕いて、日本酒の楽しみ方をお話します。</p>

	<p>これで迷わない！楽しさが広がる日本酒の選び方と楽しみ方</p> <p>氏名：大越 智華子 氏</p> <p>肩書：Sake-Salon お酒教室主幹、株式会社リカープラザ代表取締役</p> <p>日本酒の味わいを「甘辛」に留まらない4タイプの分類を解説し、四季折々の日本酒の魅力をご紹介します。また、酒器の形状や材質が味わいに与える影響についても具体例を交えながら説明します。これらを通じて、日本酒の奥深い楽しみ方を学び、より豊かな飲酒体験を提案いたします。</p>
	<p>日本酒の魅力を引き出す！料理とのペアリングセミナー</p> <p>氏名：木下 明子 氏</p> <p>肩書：日本酒学講師、日本酒利き酒師、WSET SAKE Level3、SAKE Diploma</p> <p>CAの仕事を通じ世界各国のワイナリーを訪れ、ワインやチーズの知識を深める。2016年よりWSET認定講師としてワイン、日本酒、チーズを教える。初心者にも楽しく分かりやすい講座を数多く行っている。</p> <p>このセミナーでは、日本酒の種類や特徴を学び、料理との相性を探求します。解説を通じ、実際に日本酒と料理を組み合わせることで、新たな味覚の発見が待っています。皆様のご来場をお待ちしております。</p>
	<p>器の違いによる日本酒飲み比べ</p> <p>氏名：能作 千春 氏</p> <p>肩書：能作 代表取締役社長</p> <p>Forbes JAPAN「WOMEN AWARD 2023」企業ランキング第20位を受賞（2023年）。世界初の錫ジュエリー専門ブランド「NS by NOUSAKU」の展開開始（2024年）</p> <p>能作の錫製ぐい呑みやガラス製の酒器でお酒を飲み比べて、味わいの変化を体感できるセミナーです。富山県の鋳物メーカー「能作」の代表取締役社長 能作千春が、錫の酒器の魅力を語ります。</p>

	<p>日本の熟成古酒タイプと分類 自家熟成古酒の楽しみ</p> <p>氏名：伊藤 淳 氏</p> <p>肩書：長期熟成酒研究会 事務局</p> <p>2011 年 長期熟成酒研究会理事 本郷信朗の遺言により事務局長拝命</p>
	<p>日本酒独自のペアリングスタイルについて</p> <p>氏名：並里 直哉 氏</p> <p>肩書：アカデミー・デュ・ヴァン日本酒講師、清酒専門評価者（国の研究機関が認める唯一の日本酒専門家資格）</p> <p>民間資格唎酒師の最上級認定「グランド和酒マスターテイスター」</p> <p>第 5 回 世界利酒師コンクール ベスト 4</p> <p>2019 Mr SAKE JAPAN グランプリ</p>
	<p>世界一敷居の低い熱燗セミナー器と温度帯の違いによる変化を楽しむ</p> <p>氏名：柱 知香良 氏</p> <p>肩書：つきや酒店 4 代目 お燗番</p>
	<p>器や温度帯の違いによる日本酒の多様な表情を気軽に楽しめる、世界一敷居の低い熱燗セミナーです。初心者から愛好家まで幅広く参加いただける内容で、熱燗の奥深さを体験できます。</p>

【イベント概要】

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

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）
- ・クローク（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）

<オプション>

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/>



主催： 和酒フェス実行委員会

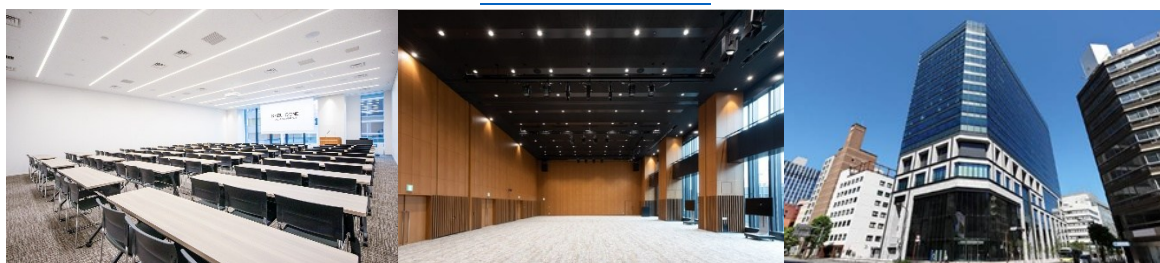
共催： (一社) 日本橋兜らいぶ推進協議会

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。

参考：プレミアム和酒フェス、5つのプレミアム体験について

「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(利き酒)」

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、冬のしぼりたて、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(教育)」

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、日本酒ペアリングなど、日本酒の知識を深めることで、さらに日本酒がおいしく楽しめる特別なセミナーを受講いただけます。チケット購入者の対象サービスです。

3. 「ENTERTAINMENT(生演奏)」

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の斎藤龍さん、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。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(食)」

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 SALES(販売)」

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。