

山田錦談義

START

11:30~

山田錦・日本酒に関するテーマに沿って、酒蔵・生産者の皆さんで語り合ってください。

出演者

- ゆかりの酒蔵 株式会社福光屋
- ゆかりの酒蔵 白鶴酒造株式会社
- ゆかりの酒蔵 株式会社樹田酒造店
- 中町山田錦部会会長 吉田 継夫
- MissSAKE 清洲 理子
- 山田錦PR大使 加藤 登紀子

Miss SAKE 活動発表

START

14:15~

酒と文化のアンバサダー。
「日本酒で乾杯の町」多可町からアンバサダーとしてのPR活動等を発表します。



2022ミス日本酒
兵庫代表 清洲 理子

山田錦物語 ～日本酒とジャズ in 多可町～

日本酒×JAZZ

心地よいJAZZが流れる中で、多可町産山田錦を使った日本酒に舌鼓を打つのはいかがでしょうか。お酒はちょっと…という方は、思う存分JAZZを堪能してください。ゆっくり流れる大人の時間、ちよっぴり賢々なひとときをお届けします。

START

12:30~13:00
13:30~14:00
15:00~15:30

多少時間が前後することもあります。ご了承ください。

出演者

田中ヒロシカルテット
広瀬 未来 (Trumpet)
光岡 尚紀 (Bass)
杉山 恒史 (Piano)
田中 ヒロシ (Drums)

入場無料



駐車場



- 近隣の店舗等への駐車はご注意ください。
- 駐車台数に限りがあるため、できるだけ乗り合わせの上お越しください。
- 飲酒運転は絶対におやめください。

※午後のみ駐車可能

お願い

新型コロナウイルス感染予防
対策にご協力ください

- 来場の際は、必ず不織布マスクを着用してください。
- 会場入口において検温、消毒を実施します。
- 37.5℃以上の発熱がある方は、入場いただけません。
- 発熱、倦怠感、せき、のどの痛み等、体調不良が認められる場合は、来場をお控えください。
- 入退場時、試飲時等は、ソーシャルディスタンスを保つようご配慮ください。

お問い合わせ

多可町産業振興課 TEL:0795-32-2388 FAX:0795-32-4778 Mail:sangyo@town.taka.lg.jp

「山田錦発祥のまち」多可町ゆかりの酒蔵の試飲交流会

多可町・ 日本酒フェスタ 2022

日本酒の原料となる酒米のなかでも王者とされる「山田錦」の母である「山田種」の誕生の地である多可町は「山田錦発祥のまち」です。
そして、多可町は平成18年3月に、自治体として全国で初めて「日本酒で乾杯の町」を宣言しました。
多可町の魅力がたっぷり詰まったひとときをお楽しみください。

令和4年10月2日(日)

10:00~16:00

試飲会 10:30~15:30

【開催場所】

多可町文化会館ベルディーホール



「多可町・日本酒フェスタ2022」イベントスケジュール

※多少時間が前後することもあります。ご了承ください。

10:00	開場、受付開始	13:30	山田錦物語 ～日本酒とジャズ in 多可町～ (2回目公演)
10:30	開会あいさつ(鏡開後、試飲開始)	14:15	MissSAKE活動発表
11:30	座談会「山田錦談義」	15:00	山田錦物語 ～日本酒とジャズ in 多可町～ (3回目公演)
12:00	蔵元紹介(パートI)	15:30	試飲・酒販売終了、閉会
12:30	山田錦物語 ～日本酒とジャズ in 多可町～ (1回目公演)	16:00	終了
13:00	蔵元紹介(パートII)		

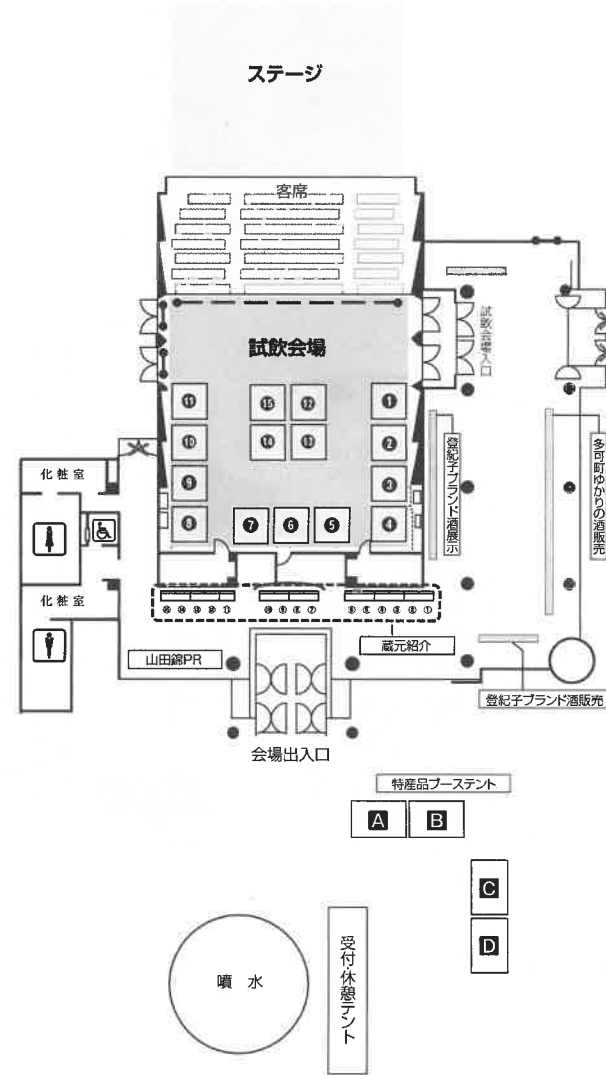
主催:多可町山田錦発祥のまち実行委員会

多可町ゆかりの日本酒

ブース 番号	蔵元	銘柄	特徴	精米 歩合	度数	日本 酒度	試飲額
①	福光屋	加賀萬 純米大吟醸 吉祥	契約栽培、特別栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用。低温醸造により、香り高く繊細な味わいを表現。	40%	16度	+3	300円
		加賀萬 有機純米	日本、アメリカ、EUの有機制度に基づく認証を受けた有機純米酒。柔らかな口当たりとさららかな旨味が特長。	65%	14度	+4	100円
②	白鶴酒造	白鶴 杜氏蔵	原料米に兵庫県産山田錦、仕込水に六甲山系の伏流水を使用した丹波流の清造技法で醸された瀧の正統酒です。	70%	15度以上 16度未満	+2	100円
		白鶴 翔雲 純米吟醸 白鶴錦	兵庫の豊かな大地で育てられた白鶴錦を100%使用し、伝統の技と最新技術で醸した、白鶴渾身のお酒です。	55%	15度以上 16度未満	+1	200円
③	樹田酒造店	清寿泉 純米大吟醸	「スーツ」と静かに選んでいく余韻が、心地良いお酒です。米の持つ力を軽やかにキレよくまとめた逸品です。	50%	16度	+1	300円
		清寿泉 ひやおろし 純米吟醸	熟成感のある旨味と酸味のバランスが取れた辛口なお酒です。冷酒からぬる燗まで楽しめるお酒です。	58%	16度	+1.5	100円
④	大沼酒造店	乾坤一 大吟醸	最高の米と乾坤一の技が融合。華やかな吟醸香と果実味の含み香。繊細な口当たりで余韻の柔らかさが特徴。	40%	16度	-4	200円
⑤	秀鳳酒造場	秀鳳 大吟醸 総伝	秀鳳の技術の粋を集めた、兵庫県産山田錦を35%まで懸いた大吟醸です。	35%	17度	-1	200円
		秀鳳 純米大吟醸	山田錦のふよかな味わいと純米大吟醸らしい華やかな香りが味わえます。	40%	17度	-5	100円
⑥	木村酒造	大吟醸 福小町 山田錦	令和3酒造年度まで9回連続全国新酒鑑評会金賞受賞。平成30年は東北清酒鑑評会最優秀賞を受賞しました。	40%	16.5度	+2.5	300円
⑦	小玉醸造	太平山 純米大吟醸 天巧	太平山「天巧」は完全手造りで醸した純米大吟醸です。果実味の香りと喉越しの良さは太平山を代表するに相応しい酒です。	40%	16度	+2	200円
⑧	秋田酒造	純米大吟醸 酔楽天 Classic	発売当時の酔楽天を、現在の技術に基づき復刻しました。落ち着いた吟醸香、まるやかな香りが特徴です。	50%	15度	+2	100円
		大吟醸 樽蔵	仕込みから貯蔵管理まで徹底的にこだわりぬいた当蔵最高級商品です。すっきりとした飲み口と華やかな香りをお楽しみください。	35%	15度	+2	300円
⑨	飛良泉本舗	熟成山廃純米酒	じっくり熟成させ山廃本来の野性味のある酸、旨みを十分に引き出して醸した蔵元推奨品です。	65%	16度	+2	100円
		天之美穂 大吟醸	酒米の王様山田錦と秋田産の香り高い酵母の組合せにより上品でまるやかな風味に仕上げた最高峰の大吟醸。	42%	17度	+2	200円
⑩	佐藤酒造店	天之美穂 大吟醸	正統 秋田流ともいえる低温長期仕込みによって醸された大吟醸酒。華やかな香りと芳醇な味わいの逸品。	35%	16度	+1	300円
⑪	天寿酒造	大吟醸「鳥海」	40%まで懸いた山田錦で仕込みました。華やかな香りと、甘みと旨みの調和のとれた優しい味わいが特徴です。	40%	16度	-1	200円
⑫	秋田県醸造工業	一滴千両 大吟醸 ビンクラベル	多可町産、山田錦を100%使用して、35%まで精米した、当社杜氏の魂の籠ったお酒です。	35%	16度	±0	200円
⑬	那波商店	まんさくの花 純米大吟醸 山田錦45	全米日本酒鑑評会第2位等内外のコンテストで多くの金賞受賞の実績を誇る銘酒。多可町産山田錦100%使用。	45%	16度	±0	200円
		まんさくの花 巡米酒70(R1BY) 山田錦(限定品)	巡米酒は米を余り懸かず精米歩合を70%に統一、酒米の違いを愉しむシリーズ。多可町産山田錦100%使用。	70%	16.5度	+2	100円
⑭	日の丸醸造	大吟醸清十九代目松右衛門	2022年全国新酒鑑評会金賞受賞酒。一点の曇りもない吟醸の香りと爽やかな味わいをお楽しみください。	40%	17度	+3	300円
		山田錦純米酒原酒一度火入れ	ほのかに甘さをまとったような吟醸の香りとジューシーながら透明感のある味わいをご堪能下さい。	60%	16度	+1	100円

★できるだけお釣りの要らないようご協力ください ★飲酒運転・20歳未満の飲酒は法律で禁止されています

会場図



特産品ブース

A ふるさと工房夢蔵

山田錦の甘酒
山田錦だんご
山田錦焼ドーナツ
鹿そぼろ・鹿丼(レトルト)
鯖寿司・巻き寿司(ハーフ)
夢っご巻(ハーフ)
鯖にぎり・いなり寿司
おむすび類

B かも特産品クラブ

播州百日どり とりめしおにぎり
播州百日どり さっさ味 串さし
播州百日どり とりつま味 缶詰

C マイスター工房八千代

巻き寿司
いなり寿司
変わり巻

D JAみのり養鶏事業所

播州百日どりの焼き鳥