

フレンチ・イタリアン・中華・エスニック、日本酒との新しい組み合わせ方がわかるプロ向け試飲会

さけくらべ

2023年

9月27日(水) 11~17時

東京
開催

場所 農業・農村ギャラリー ミノーレ
東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル4階

参加費 3,000円(当日受付にてお支払いください。現金のみ)

対象者 **酒卸・酒販店・飲食店関係者**

主催 鳥取県・さけくらべ実行委員会

鳥取

新たな顧客創出へ。御燗酒レポリキュレーション!!



御燗酒は、どんな料理にも寄り添える

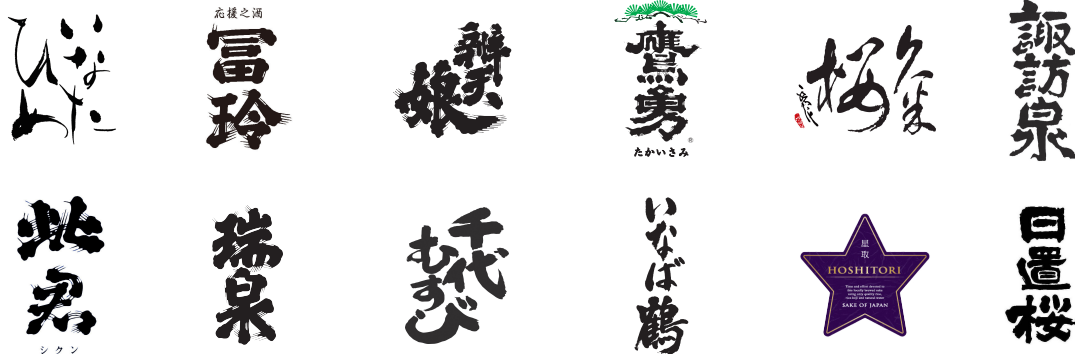
三倍增醸全盛の時代に、純米酒を普及させ御燗酒文化を育ててきた地が鳥取県だということをご存知でしょうか？「酒は純米、燗ならなおよし」と説いた故・上原浩先生の教えは鳥取で花開き、様々なジャンルの料理に合わせて御燗酒が提供されています。人間の舌は体温付近で旨味を強く感じるようにできており、料理のおいしさを引き出す飲み方として、御燗酒は理にかなった飲み方なのです。この御燗酒をもっといろんな世代の人たちに、いろんなシーンで楽しんでもらいたい。そんな思いから、「御燗酒レボリューション」をテーマにプロ向け試飲会を実施する運びになりました。蔵元が努力を重ねてきた酒造りの方法、そして燗をつけるという飲み方についてお伝えします。皆さまのご来場をお待ちしております！

イベント内容

- ・クラシックからモダンまで、個性豊かな日本酒の試飲
- ・様々な料理ジャンルとのペアリング提案
- ・新たな顧客を創造する、日本酒の新しい飲み方提案
- ・情熱を持って酒造りに挑む蔵元トークライブ

※ペアリングは提案に留め、試食のご用意はありません。予めご了承ください。

出展酒蔵全12蔵！



SAKE KURABE 鳥取

日時：2023年9月27日（水）11～17時
会場：農業・農村ギャラリー ミノーレ
東京都千代田区大手町1-3-1 JA ビル4階

「会場マップ」



参加費：3,000円（当日受付にてお支払いください。現金のみ）

対象者：**酒卸・酒販店・飲食店関係者**

参加方法：下記QRコードを読み込んでフォームからお申し込みください

参加申し込みはこちら ----->

9月26日 締切

お問い合わせ：sakekurabe@gokokuhoujou.jp



SAKE KURABE とは

日本酒・本格焼酎を
飲む文化を後世につなぎたい

日本酒や本格焼酎の国内需要が減る一方、海外市場はかつてない盛り上がりを見せています。国内でもっと愛されるためには、伝統を重んじながらも形式にとらわれない自由な楽しみ方を提案していくべきだと考えています。そこで、全国各地の熱意ある酒蔵が立ち上がり、試飲会形式で提案の場をつくることにしました。「新たな飲み手の創造」をテーマに、蔵元自ら企画・運営に携わり、酒卸・酒販店・飲食店の皆様とともにその方法を考えていきます。

【主催】鳥取県・さけくらべ実行委員会【共催】鳥取県酒造組合【後援】国税庁・農林水産省・全国農業協同組合中央会【企画・運営】合同会社五穀豊穰

フレンチ・イタリアン・中華・エスニック、日本酒との新しい組み合わせ方がわかるプロ向け試飲会



SAKE KURABE
さけくらべ