

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から、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、ご存知でしょうか？「酒は純米、燗ならなおよし」と説いた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ため、料理のおいしさを引き出すには、御燗酒は理にかなった飲み方で、世界に誇る日本の伝統的食文化なのです。「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 to the world”をテーマに万博開催を迎える大阪の地で、プロ向け試飲商談会を実施します。蔵元が努力を重ねてきた酒造り、そして燗をつけるという飲み方をお伝えします。当日は、御燗酒に加え、鳥取県内のワイン・果実酒やどぶろくも紹介します。皆さまのご来場をお待ちしております！

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・商談会

試飲会内容

- ・クラシックからモダンまで、個性豊かな日本酒の試飲
- ・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
- ・鳥取県産ワイン・果実酒・どぶろくの試飲

日本酒・どぶろく 全10蔵！



ワイン・果実酒 全3蔵！



さけくらべ鳥取 in 大阪

日時：2024年7月10日（水）11～17時

会場：大阪天満宮 天満宮会館
大阪市北区天神橋 2-1-8

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

「会場マップ」



参加申し込みはこちら ----->

7月9日 18時 締切

お問い合わせ：sakekurabe@gokokuhoujou.jp

「お申込みフォーム」



さけくらべとは

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



SAKE
KURABE
さけくらべ