

TRADITION & INNOVATION

飲食店

日本酒との組み合わせで

新しいマリアージュを

伝統の良さ・革新の面白さ——。日本酒を感性で愉しむ

日本酒開化

近年、ワインにはない旨味や香りから、日本酒はアメリカをはじめ、欧州各国で人気を博しており、コペンハーゲンの *noma* やパリのフレンチレストランでは、必ず日本酒がリストに入っています。

今回は、兵庫の蔵元自ら企画し、酒卸・酒販店・飲食店のプロの皆様向けに

定番のものから時代に合わせた新しい日本酒を提案します。あなたの感性で「日本酒」を愉しんでください。

世の中の需要の高まりで

新たな顧客の創造を

酒卸・酒販店

兵庫の日本酒 酒卸・酒販店・飲食店向け試飲会

SAKE KURABE

2022.8.29

- 日 時 2022年8月29日〈月〉10:00~17:00
- 場 所 北野工房のまち 講堂(旧北野小学校)
神戸市中央区中山手通3丁目17番地1号
- 参加費 1,000円/1名(当日受付で徴収させていただきます)
- 対象者 酒卸・酒販店・飲食店関係者なら誰でも

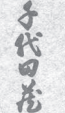
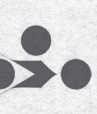
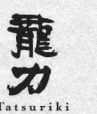
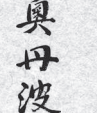
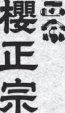
伝統の良き・革新の面白さ——。日本酒を感性で愉しむ

日本酒開化

TRADITION & INNOVATION

兵庫を代表する蔵元による試飲会

長年親しまれてきた定番から若手蔵元による新感覚の日本酒までが一同に集結

						
						
					全19社	

時代にあわせた

新感覚の日本酒の試飲

酒米の王様

山田錦の知識情報

イタリアン・フレンチなどの

洋食とのペアリング提案

新しい飲み方

日本酒×ハイボール提案

今更聞けない

日本酒が出来るまで

蔵元や杜氏の

酒造りにかける思いの伝達

兵庫の日本酒 酒卸・酒販店・飲食店向け試飲会

SAKE KURABE

日 時▶2022年8月29日(月) 10:00~17:00

場 所▶北野工房のまち 講堂(旧北野小学校) 神戸市中央区中山手通3丁目17番地1号

参加費▶1,000円/1名(当日受付で徴収させていただきます)

対象者▶酒卸・酒販店・飲食店関係者なら誰でも

申込み▶右記QRコードを読み込んでフォームからお申込みください

当日参加も可能



8月27日締切

お問合せ sakekurabe@gokokuhoujou.jp 090-3711-3769(担当:西居)

SAKE KURABE とは?



詳しい情報はここから

日本酒を飲む文化を取り戻したい

お米と和食文化を愛する者たちにより結成されたさけくらべ実行委員会。日本酒の国内需要が減る一方で、かつてない盛り上がりを見せる海外市場。国内でもっと日本酒が愛されるためには、蔵元自らが変化し、市場に歩み寄る必要性を感じ、試飲会形式にて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・飲食店の皆様と共にその方法を考えていきます。

主催: さけくらべ実行委員会

共催: JA全農兵庫、兵庫県酒米振興会

後援: 兵庫県(申請中)、神戸市、播磨広域連携協議会

(姫路市、相生市、加古川市、赤穂市、西脇市、三木市、高砂市、小野市、加西市、宍粟市、加東市、たつの市、明石市、多可町、稲美町、播磨町、市川町、福崎町、神河町、太子町、上郡町、佐用町)

協力: 兵庫県酒造組合連合会、神戸小売酒販組合、灘五郷酒所

企画・運営: 合同会社五穀豊穡