

【報道関係各位】

2018 年 7 月 19 日

日本酒造組合中央会

固定概念にとらわれない！夏に冷やして・ロックで・カクテルで思い思いに楽しむ

日本酒の新しい風物詩“夏酒”を楽しめるフェアを開催

2018 年 7 月 19 日（木）～8 月 17 日（金） 日本の酒情報館（東京都港区）にて
～見た目にも涼やかな夏ラベル・ボトル／冷やして美味しい夏酒 14 種類と日本酒カクテル 3 種類～



日本酒の業界団体で、全国約 1,730 の蔵元が所属する日本酒造組合中央会（東京都港区：会長 篠原 成行 / 以下、中央会）は、日本酒の魅力をより多くの人に知ってもらおうとさまざまな取り組みを行っています。そのなかでも、一般の人が新たな日本酒シーンを実際に楽しめる場所として企画・運営する「日本の酒情報館」を“日本酒の最新トレンド発信スポット”と位置付け、毎月取り扱うテーマを変え、季節に応じた日本酒を提供しています。

2018 年夏のテーマは“夏酒”。7 月 19 日（木）～8 月 17 日（金）の約 1 か月のあいだ、夏らしく涼やかなラベルの日本酒や、生貯蔵酒などロックにしても楽しめる日本酒を中心に 14 種類を取りそろえます。さらに、暑い時期に日本酒を爽やかに味わうことができるライムや果実を使用した日本酒カクテルやオンザロックの飲み方など 3 種類ご提供、新しい日本酒の風物詩としての“夏酒”を多角的に楽しむことができます。

※フェア開催中、上記提供数・内容が若干変更する可能性があります。ご了承ください。

【背景】夏に吟醸酒・純米吟醸酒を飲む人が 8 年連続で堅調に増えています！

（昨年より約 1,780 kℓ増＝一升瓶換算で約 100 万本！）

日本酒は「花見酒」「月見酒」など季節の移ろいとともに飲まれ、愛されてきました。以前は、夏は熱や光に弱い日本酒にとって流通条件を整えることが難しく、必然的に夏の出荷量も他の季節に比べて少なかったのですが、最近では生貯蔵酒など繊細なお酒も夏に出回るように。さらに、日本酒の生産量が全体的に微減するなか、夏に吟醸酒・純米吟醸酒を選ぶ人は 8 年連続で増えており、こだわりをもって日本酒を楽しまれるようになってきたことが分かります。

（対 2010 年度比 吟醸酒約 1.8 倍／純米吟醸酒約 2 倍／日本酒造組合中央会調べ）

【Point①】 夏はビールだけじゃない！冷やして・ロックにしておいしい 14 種類の“夏酒”を取り揃えました

- 夏にぴったり！冷やして美味しい、ロックに楽しい日本酒
- ボトル・ラベルデザインにも注目！見た目にも涼やかな日本酒 をラインアップ
-

【Point②】 日本酒を知り尽くした情報館だからこそ提供可能！おすすめ日本酒カクテル 3 種類が楽しめます

- ご自宅でも再現できるレシピにこだわりました！館長自らが考案した日本酒ロックやライム・パイナップルを使った爽やかな日本酒カクテル 3 種類

※上記提供数・内容が変更する可能性がありますので、ご了承ください。（7/19 現在）

【夏酒フェア開催概要】

- 日 時：2018 年 7 月 19 日（木）～8 月 16 日（金） 10:00～18:00 ※土日、祝日除く
- 場 所：日本の酒情報館（東京都港区西新橋 1 丁目 6-15 日本酒造虎ノ門ビル 1F）
- アクセス：東京メトロ銀座線虎ノ門駅 9 番出口徒歩 3 分、都営三田線内幸町駅 A4 出口徒歩 3 分ほか



【提供メニュー詳細】

① 日本酒（100 円／30ml、200 円／60ml：税込）

仙禽		天吹	
せんきん（栃木）	Alc 14.5 度	天吹酒造（佐賀）	Alc 17.5 度
リンゴ酸に特化した酒質。夏専用の生酒		ガツンと旨い大吟醸。華やかな香りと旨み、キレ抜群	
諏訪泉		屋守（おくのかみ）	
諏訪酒造（鳥取）	Alc 14.5 度	豊島屋酒造（東京）	Alc 16 度
暑い夏に飲みやすくスッキリ爽やかな口当たり		豊かな香りと甘味、心地よい発砲感	
山形正宗		Second summer of love	
水戸部酒造（山形）	Alc 16 度	三芳菊酒造（徳島）	Alc 15 度
メロンの香り漂う涼やかな夏酒		パインを思わせる香り、トロピカルな果汁感が広がります	
まんさくの花		常きげん	
日の丸醸造（秋田）	Alc 19 度	鹿野酒造（石川）	Alc 17 度
飲みごたえ十分な濃口原酒。ロックでも		柔らかな香りでスッキリとした飲み口、のど越しも爽やか	
龍力（たつりき）		鷹来屋（たかきや）	
本田商店（兵庫）	Alc 15 度	浜嶋酒造（大分）	Alc 15.8 度
神力枚特有の酸が、爽やかさを表現		どんな料理とも合わせやすい、シャープできつとした純米酒	
龍神（りゅうじん）		鳴海の風	
龍神酒造（群馬）	Alc 15 度	東灘醸造（千葉）	Alc 17.5 度
バナナやメロンを思わせる穏やかな香り。米の旨みと軽快な酸		しっかりした味わいでキレもよい。発酵由来の炭酸ガスを含む	

川 亀		燦 然（さんぜん）	
川亀酒造（愛媛）	Alc 16 度	菊地酒造（岡山）	Alc 17.3 度
瓶内二次発酵による、スパークリング日本酒		舌ざわりが滑らかで、飲みやすくフルーティで清涼感	
澤の花		天 青（てんせい）	
伴野酒造（長野）	Alc 15 度	熊澤酒造（神奈川）	Alc 16 度
すっきりしたのど越しながら、米の旨みを感じるお酒		純米ならではの幅もり軽やかな味わい。お食事と合わせて	

②日本酒カクテル（1 杯 200 円：税込）

- 1）サムライロック（日本酒＋ライムジュース＋ミント）
- 2）にぎりトニック（にぎり酒＋トニックウォーター＋パイナップル）
- 3）かちわりロック（日本酒オンザロック）

■日本酒造組合中央会について

日本酒造組合中央会とは、酒類業組合などに関する法律に基づいた業界団体で、酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、全国の 1,729 の蔵元（清酒、本格焼酎・泡盛、本みりん）が所属しています。また、『國酒（こくしゅ）』といわれる日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんについて情報発信することで、国内外に幅広く認知を向上する活動に取り組んでいます。

■報道関係者からのお問い合わせ先

日本酒造組合中央会 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：安藤、四條、藤岡、重田（おもだ） TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp