

## Press Release

【報道関係各位】

2019年3月19日  
日本酒造組合中央会

### 天候も花粉症も気にしない！インドア花見をしながら日本酒を楽しむイベント 『インドア花見×日本酒＝楽しみ方は無限大！平成最後の花見酒』 キャンペーン開催！！

2019年3月19日（火）～3月29日（金）で期間限定開催



全国約1,730の日本酒、本格焼酎・泡盛など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、日本酒の魅力を国内外に向けて、より多くの人に知ってもらおうと様々な取り組みを行っています。その取り組みの中でも、より多くの人に実際に日本酒を手に取ってもらう機会を広げようと、常時70種類以上の日本酒を1杯100円から楽しむことができ、国内外からお客さまにぎわう「日本の酒情報館」（以下：情報館／<http://www.japansake.or.jp/sake/know/data/>）を2016年より企画・運営。新たな日本酒シーンを実際に楽しめる場所として親しまれています。

3月のテーマは“**インドア花見**”。花粉症・混雑・雨などの心配をせず、気軽にインスタ映えできるお花見が楽しめるインドア花見が今年のトレンドとして注目されています。情報館では3月19日（火）～29日（金）の期間、インドア花見をしながら日本酒を楽しむイベント『**インドア花見×日本酒＝楽しみ方は無限大！平成最後の花見酒**』キャンペーンを実施します。屋内に飾られた高さ約2.5mの桜が実際に飾られ、春を先取りする最先端の日本酒ラインアップを味わいながら、花見酒を楽しむことができる唯一の機会となっています。

#### «提供コンテンツ»

- ① 春らしいピンクのラベルや可愛らしくほのかに色づいた日本酒 10種類以上
- ② やわらかな日差しが降り注ぐ春をイメージしたピンク×グリーンカラーの日本酒カクテル
- ③ 桜の花酵母から造られた日本酒“花酵母（はなこうぼ）”

※期間中、上記提供数・内容が変更する可能性がございます。ご了承ください。

#### «概要»

- 名称：『インドア花見×日本酒＝楽しみ方は無限大！平成最後の花見酒』 キャンペーン
- 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）
- 期間：2019年3月19日（火）～3月29日（金） 10:00～18:00 ※土日、祝日除く

#### «報道関係者からの問い合わせ»

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（080-3579-5352）、藤岡 TEL：03-6894-3200 Mail：[japansake@ssu.co.jp](mailto:japansake@ssu.co.jp)

## 【期間中楽しめるコンテンツのポイントをご紹介！】

### 【Point①】 桜や春の訪れを感じる 10 種類以上の“春酒”を提供！

- ピンク色のラベルが可愛らしい日本酒
- フレッシュ感のある新酒
- 情報館館長自身が「飲んでみたい！おすすめしたい！」と思ったもの

### 【Point②】 やわらかな日差しが降り注ぐ春をイメージしたピンク×グリーンカラーの日本酒カクテル

- 可憐な桜をイメージさせる鮎正宗「さくらいろ」（無着色）×ソーダ×ミントの日本酒カクテルを今回のキャンペーン限定で提供。ピンク色とミントのグリーンが優しく調和する、女性におすすめのカクテルです。

### 【Point③】 日本酒に不可欠な酵母を桜の花から抽出し、醸された日本酒“花酵母”が実際に楽しめる！

- 花酵母（はなこうば）は自然界に存在する天然の酵母で、さまざまな花から抽出されるものです。今回のキャンペーンでは、桜から取られた花酵母を基に造られた日本酒を堪能することができます。

### 【Point④】 天候や花粉症を気にせず、屋内でお花見（インドア花見）を楽しめる！

- 桜の満開より一足早く、高さ約 2.5m の満開の桜の生木や高さ約 2.4m の桜の造花が館内に出現。桜を愛でながら日本酒を堪能することができます。※桜の生木は満開の状態で展示していますので、早めのご来館がオススメです。

### 【Point⑤】 酒蔵見学をしている気分になれる VR キットが登場！

- 屋内にいながらリアルな花見だけでなく、さらに酒蔵を訪れている気分にもなれる VR キットが初登場します。英語対応も可能にすることで、日本酒に興味を持ってくださる海外の方にも見ていただくことができるようになりました。

## 【提供メニュー詳細】

### ① 日本酒（100 円／30ml、200 円／60ml：税込）※スキー正宗除く

雪の茅舎 純米吟醸生		花見 口万 純米吟醸	
齋弥酒造店（秋田）	Alc 16 度	花泉酒造（福島）	Alc 13 度
きめ細やかな酸味と純米らしい香味のバランスが特徴		綺麗な甘みと旨みが優しく広がる低アルコールのお酒	
人気一 Rice Magic Sparkling Red		伝心 春 純米吟醸 無濾過生	
人気酒造店（福島）	Alc 7 度	一本義久保本店（福井）	Alc 16-17 度
酒造好適米と古代米（紫黒米）で造ったスパークリング		柔らかく甘い春の香りに瑞々しい口当たりと爽やかな酸味	
姿 純米吟醸生		七賢 春しづく 純米	
飯沼銘醸（栃木）	Alc 17.3 度	山梨銘醸（山梨）	Alc 16 度
口当たり軽やかながら飲みごたえのある旨みが感じられるお酒		米の旨みと爽やかな香りのスッキリとした喉ごし	
鮎正宗 さくらいろ		スキー正宗 桜カッポン	
鮎正宗酒造（新潟）	Alc 10 度	武蔵野酒造（新潟）	Alc 15 度
甘酸っぱく、まろやかな味わいが特徴の純米にごり酒		味わいあり、スッキリとした後味が特徴。やや辛口	
亀の海 春うらら 純米吟醸生		奥播磨 春待ちこがれて 山廃純米	
土屋酒造（長野）	Alc 17 度	下村酒造（兵庫）	Alc 17.4 度
リンゴのような華やかな香り、酸味と甘みのバランスがよい春酒		低精米だからこそ骨太で飲みごたえのある味わい	
ちえびじん 特別純米		博多練酒	
中野酒造（大分）	Alc 16 度	若竹屋酒造場（福岡）	Alc 3 度
口に含むと広がる吟醸香と綺麗な酸味が特徴		とろけるような舌ざわりと甘酸っぱさが感じられるお酒	

②花酵母を使用した日本酒（100円／30ml、200円／60ml：税込）

来福 純米生酒 さくら酵母使用		積善 純米吟醸生	
来福酒造（茨城）	Alc 17度	西飯田酒造（長野）	Alc 16度
爽やかな香り、米の旨みと穏やかな酸味が広がります		桜酵母を使用したキレの良いビターな辛口のお酒	

■日本酒造組合中央会について

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、全国の約1,730の蔵元（日本酒、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。

**«報道関係者からの問い合わせ»**

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（080-3579-5352）、藤岡

TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp