

暑い夏こそ日本酒で爽やかに！

## 日本酒造組合中央会が提案する

### 夏にぴったりの日本酒を使ったNEW STYLEカクテル&夏酒

日本酒業界最大の団体で、全国1,691の蔵元が所属する日本酒造組合中央会（以下、中央会）では、日本酒の魅力をより多くの方に知ってもらうため、日本酒のきき酒、販売などを行う“日本の酒情報館”を運営。日本酒のトレンドや新しい飲み方提案を行うなど積極的な情報発信に取り組んでいます。「日本の酒情報館」（東京・虎ノ門）では夏にぴったりの日本酒を使ったNEW STYLEカクテル&夏酒をご提案・ご試飲をしています。故郷に想いを馳せる夏だからこそ、日本全国の冷やして美味しい日本酒を片手に、暑い夏を爽やかに楽しく乗り切りましょう！



### 日本酒を使ったNEW STYLE カクテル

日本酒をもっと身近に取り入れて楽しんでいただけるよう、随時カクテルアレンジをご提案しています。

NEW STYLEカクテルを是非お試しください。※ご提供カクテルは2～3週間に一度変更となります。

#### <NEW STYLEカクテル 一例>

#### 日本酒と米焼酎を合わせた和製マティーニ Q KYU



カクテルの王様マティーニ。減圧米焼酎の原酒をベースに、山廃仕込みの香住鶴とワイン酵母仕込みの越後鶴亀という個性のはっきりした2種類の日本酒を合わせています。映画『007』のQに捧げられる和製マティーニが隠れコンセプトの日本酒カクテルです。

#### <使用している材料>

日本酒：越後鶴亀（株式会社越後鶴亀／新潟県新潟市）：30ml

香住鶴（香住鶴株式会社／兵庫県香美町）：15ml

米焼酎：SG米焼酎（高橋酒造／熊本県人吉市）：20ml

その他：オリーブ

400円（税込）

#### 樽酒でカクテル！ ビターな味わい 柳 YANAGI



日本酒を木の樽に貯蔵することで杉のやさしい香りを楽しむことができる樽酒と、関西では「柳蔭」と呼ばれ、江戸時代には夏場の栄養補給に飲まれていた、本みりんに米焼酎を加えた甘口酒を組み合わせました。スライスしたライムを添え、爽やかでほのかなビター感を楽しめる大人の味のカクテルです。

#### <使用している材料>

日本酒：吉野杉の樽酒（長龍酒造株式会社／奈良県広陵町）：30ml

みりん：柳蔭（白扇酒造 株式会社／岐阜県川辺町）：30ml

その他：氷、ライム1枚（薄切り）

400円（税込）

## 日本の酒情報館で楽しめる“夏酒”



本来日本酒は夏に飲まれることが少ないですが、暑い時期に合う日本酒を造るべくさまざまなチャレンジが行われています。そんな日本酒は「夏酒」と言われ、キリッと冷やして美味しい日本酒です。「日本の酒情報館」では、蔵元がおすすめする夏酒を随時ご紹介、300円（税込）で飲み比べできる夏酒セット（30ml×3）も用意しています。

### <取り扱い夏酒 一例>



#### 純米 屋守（おくのかみ） 豊島屋酒造株式会社／東京東村山市

豊島屋酒造は数少ない東京都内にある酒蔵で、東京発の旨い酒を全国に発信したいという蔵元の想いから生まれました。「江戸・東京の地酒」として多くの人たちに親しまれています。果実のような香りと心地よい口当たりの日本酒です。



#### 瑞鷹 夏吟醸 夏酒（瑞鷹株式会社／熊本県熊本市）

かつて赤酒を唯一の地酒として製造していた熊本の中で、いち早く清酒の製造に取り組んだ酒蔵です。夏に美味しい日本酒として、毎年発売される夏季限定商品。今年の夏酒は特にスッキリ＆香りふくやかな味わいです。旬の魚介類の刺身や夏野菜の料理によく合い、食中酒としても最適です。



#### 純米吟醸 よこやま（重家酒造／長崎県壱岐市）

日本酒・本格焼酎を造っている壱岐市の酒蔵です。麦焼酎発祥の地とされる壱岐島では、日本酒造りが途絶えていましたが、2013年に島内での日本酒造りの復活に成功。壱岐市から世界に向けて日本酒を発信しています。果実をかじったような爽やかな香りとキレの良い味わいを楽しめます。夏限定のパッケージのデザインも夏気分を高めてくれます。

そのほかにも 鳩正宗（鳩正宗／青森）・展覧山（五十嵐酒造／埼玉）  
龍力（本田商店／兵庫）・神雷（三輪酒造／広島）など

## 全国の日本酒が集まる場所「日本の酒情報館」

「日本の酒情報館」では、全国の酒蔵の日本酒を取り揃えて紹介しています。

気になる銘柄を1杯100円からご試飲できるほか、その季節おすすめの飲み比べのセットなど、日本酒の製法や日本全国の酒蔵ごとの味わいの違いを実際に味わいながら知ることができるので、まるで日本全国の酒蔵を巡るような気分です。また日本酒だけでなく、「國酒」と言われる本格焼酎や泡盛、本みりんも取り揃えています。

所在地	〒105-0003 東京都港区西新橋1-6-15 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 東京メトロ千代田線霞ヶ関駅 C3出口徒歩4分 都営三田線内幸町駅 A4出口徒歩3分 JR線新橋駅 日比谷口徒歩8分
開館時間	10:00～18:00
休館日	土・日・祝日・年末年始

### ■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：北澤、藤岡  
TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp