



報道関係各位
Press Release

2020年9月15日
日本酒造組合中央会

待望の秋到来！涼しい季節の風物詩・ひやおろし 日本の酒情報館で数量限定販売

◎飲み比べセットも300円で提供 ◎9月15日（火）から



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）が運営する日本酒情報館（港区西新橋、以下：情報館）は、秋の風物詩ともいえる『ひやおろし』を入荷し、本日9月15日（火）より販売および有料試飲を数量限定で開始いたします。

「ひやおろし」とは：古来、冬から春に造られ火入れして貯蔵された日本酒は、ひと夏を越えて秋になり蔵内の温度と外気温が同じくらいになった頃に、貯蔵容器の大桶から樽に詰めて出荷され、これをひやおろし（冷卸し）と呼んでいました。この時期になると、新酒のあらさがすっかり消え、まる味がでてほどよく熟成することから、酒の最も飲みごろとされていました。

今年も35度を超える暑い日が続いた夏が終わり、ようやく吹く風に少し秋の気配を感じられるようになりました。情報館では宮城県、秋田県、群馬県、岐阜県、兵庫県、山口県、高知県、大分県で造られたひやおろし8種を数量限定で入荷。いずれも1本（720ml）1000円台で購入することができます。さらに情報館では、3杯の飲み比べセットを300円で実際に味わうこともできます*。

最近はお酒のバラエティーも広がり、秋の旬の食材と合わせて、冷やしたり、あたためてお燗にしたりと、さまざまな温度帯で楽しめることができます。

秋の風物詩であるひやおろしを300円で3杯分飲み比べられる稀少な場所、情報館ではその他の日本酒も1杯100円から試飲することもできます。昨今ますます多様性に富む日本酒の楽しさの一端をぜひご体験ください。

*銘柄は日替わり

日本の酒情報館で取り扱うひやおろし ※容量はすべて 720ml／価格は税込

わしが國／1,414 円	山和酒造店（宮城）	春霞／1,485 円	栗林酒造店（秋田）
Alc 15 度	精米歩合 60%	Alc 16 度	精米歩合 60%
爽やかな香りとほどよく熟成した味わい		洗練された米の旨みと香り	
尾瀬の雪どけ／1,980 円	龍神酒造（群馬）	小左衛門／1,485 円	中島醸造（岐阜）
Alc 15 度	精米歩合 39%	Alc 15 度	精米歩合 55%
フルーティな香りと芳醇な旨味		軽快でなめらか、透明感のある酒	
竹泉／1,650 円	田治米（兵庫）	長陽福娘／1,485 円	岩崎酒造（山口）
Alc 15 度	精米歩合 70%	Alc 15 度	精米歩合 60%
米の旨味と熟成感たっぷりの太い酒		メロンのような穏やかな香り、すっきりとした後口	
南／1,505 円	南酒造場（高知）	鷹来屋／1,760 円	浜嶋酒造（大分）
Alc 17 度	精米歩合 60%	Alc 16 度	精米歩合 50・55%
淡い果実香とキリっと爽やかな口当たり		穏やかな香りとやわらかい味わい	

■試飲セット

3種 300 円（税込） 各 30ml ※銘柄は日替わり

■日本の酒情報館について

日本酒造組合中央会が運営する日本酒の楽しさを体感できる場所。日本酒だけでなく、焼酎や本みりんなど“國酒”と呼ばれるさまざまなものをお1杯100円から味わうことができます。

【住所】港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F

【営業時間】10:00～18:00

【休館日】土・日・祝日・年末年始

【問い合わせ先】03-3519-2091

■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1,691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、国内外へ幅広く認知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：北澤（080-4952-8681）、藤岡

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