

INFORMATION

「ぴあ日本酒フェスティバル2015 酒秋祭(さけあきまつり)」開催!



<http://pia-sakefes.com>

2015年春にスタートした「ぴあ日本酒フェスティバル」。3月の「酒春祭」につづき、9月に「酒秋祭」を開催します。「日本酒とエンタテインメントの融合」をコンセプトに、にぎやかに日本酒を楽しむ会です。場所はいま人気急上昇中の「北千住」。さあ、秋の日本酒で乾杯しましょう!

2015年9月5日(土) 北千住: シアター1010ギャラリー11F

- 第1部** 12:00~14:00 前売 3,000円(税込) / 当日 3,500円(税込)
- 第2部** 15:00~17:00 前売 3,000円(税込) / 当日 3,500円(税込)
- 蔵元との懇親会** 18:00~20:00 前売 5,000円(税込) / 当日 5,500円(税込)

【総合MC】レイチェル チャン(J-WAVEナビゲーター)
【アシスタントMC】小川佐智江(Miss SAKE)
【スペシャルゲスト】門田「JAW」晃介(from PE'Z) ※蔵元との懇親会のみ出演

※開場と同時開演。すべて入替制。
※各回整理番号付き。整理番号順の入場となります。
※入場時にぴあ日本酒フェスティバルオリジナルおちょこをプレゼント。
※蔵元との懇親会は食事付きです。

チケットぴあにて前売券発売中! Pコード:629-665

【店頭】セブン-イレブン、サークルK・サンクス、チケットぴあ店頭
【WEB】<http://pia.jp/t/pia-nihonshu/>
【電話】☎0570-02-9999(要Pコード)

※チケットの購入の際、チケット料金は別にチケットぴあ所定の手数料がかかります。
※20歳未満の方のご入場はお断りいたします(身分証明書の提示をお願いする場合がございます)。
※第一部、第二部のフードは当日会場内でお買い求めいただけます(フードの持ち込み不可)。
※当日の状況に応じて、当日券の販売を終了する可能性があります。ご了承ください。

佐賀 光武酒造場 佐賀県鹿島市

純米吟醸 光武

じゅんまいぎんじょう みつたけ

日本酒界を牽引する 風雲児の名作

21歳の若さで蔵元を継いだ光武博之さんが酒造りの舵をとる「光武酒造場」。ワイン酵母を使った日本酒を造るなど数々の改革を行い、時代のニーズに合わせた銘柄を生み出している。「純米吟醸 光武」は、上品な酸味と優しい口当たりが特徴のモダンな一本だ。

DATA
米:(圓)五百万石、(掛)国産米
精米歩合:58%
アルコール度数:15%
使用酵母:非公開
日本酒度:+2 酸度:1.5
アミノ酸度:1.3
価格:3197円(1.8ℓ)、
1599円(720ml)
購入方法:全国酒販店
【光武酒造場】
主な銘柄:光武、金波、
シャルウィダンス
問:☎0954-62-3033



愛媛 八木酒造部 愛媛県今治市

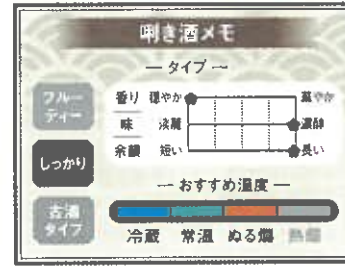
山丹正宗 特別純米

シルバーレーベル フクヒカリ
やまたんまさむね
シルバーレーベル フクヒカリ

老舗酒蔵の 新たな挑戦を堪能せよ

1831年(天保2)創業と、長い歴史を持ちながら、新たな挑戦を続ける「八木酒造部」。「シルバーレーベル フクヒカリ」は、酒米ではなく、食用の「フクヒカリ」という特別栽培米を使用。一般的な日本酒とは異なる優しい酸味があり、濃厚な肉料理などにもマッチする。

DATA
米:フクヒカリ
精米歩合:60%
アルコール度数:16%
使用酵母:6号
日本酒度:+4
酸度:1.8
アミノ酸度:非公開
価格:2808円(1.8ℓ)、
1404円(720ml)
購入方法:全国酒販店
【八木酒造部】
主な銘柄:山丹正宗
問:☎0898-22-6700



岡山 利守酒造 岡山県赤磐市

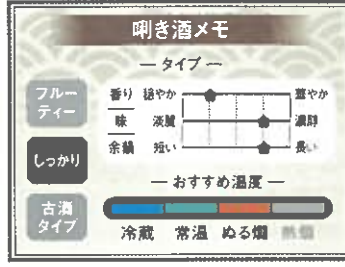
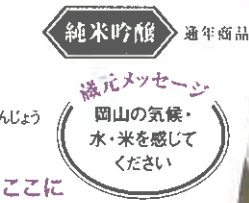
酒一筋 生酏純米吟醸

さけひとすじ きもとじゅんまいぎんじょう

王道をひた走る 名門酒蔵の実力がここに

江戸時代から伝わる王道の酒造りを守る「利守酒造」。奇をてらわないからこそ、酒造りに関わるひとつひとつの工程の完成度は高く、特に「生酏造り」は通常の酒造りの2倍以上の時間をかけ、蔵の中でじっくりと醸しあげられる。冷やしてもお燗でも幅広い温度帯で楽しめる1本だ。

DATA
米:雄町米 精米歩合:60%
アルコール度数:15~16%
使用酵母:-
日本酒度:+3~4 酸度:2.0
アミノ酸度:非公開
価格:3348円(1.8ℓ)、
1620円(720ml)
購入方法:全国酒販店、
通販(URL:sakehitosuji.co.jp/)
【利守酒造】主な銘柄:酒一筋、赤磐雄町ほか
問:☎086-957-3117



佐賀 天山酒造 佐賀県小城市

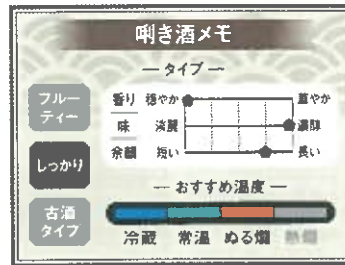
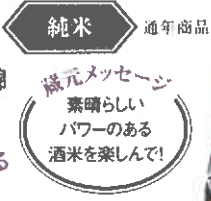
七田 純米

七割五分磨き 山田錦
しちだ ななわりごぶみがき
やまだにしき

圧倒的な評価を集める “酒米研究酒蔵”

“酒米の質”を追い求める「天山酒造」では、酒蔵自ら「天山酒米栽培研究会」を立ち上げ、生産者や農業試験場と協力して、酒米の質を上げるための研究を重ねている。その結果、この10年の全国新酒鑑評会では、金賞8回、銀賞2回と、高く評価されている。

DATA
米:山田錦
精米歩合:75%
アルコール度数:17%
使用酵母:F-4
日本酒度:+4.8
酸度:1.9
アミノ酸度:1.8
価格:2592円(1.8ℓ)、
1242円(720ml)
購入方法:特約店
【天山酒造】
主な銘柄:七田
問:☎0952-73-3141



香川 川鶴酒造 香川県観音寺市

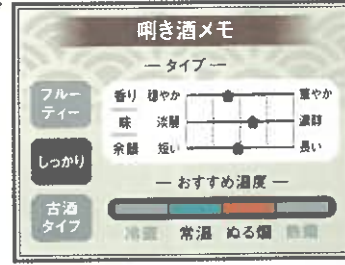
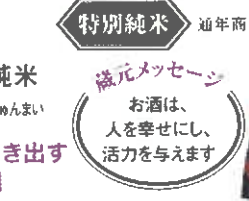
川鶴 特別純米

備前雄町 特別純米
かわつる びぜんおまちとくべつじゅんまい

米の味を100%引き出す 一流の酒造り集団

「川鶴酒造」は、酒造りを行う際の気候や目指す酒の質によって酒米を使い分け、米の個性を最大限に引き出す超一流の酒造り集団。「備前雄町 特別純米」は、雄町米の旨みを活かすため低温貯蔵庫でゆっくりと熟成させ、味に幅を持たせた1本だ。

DATA
米:備前雄町 精米歩合:60%
アルコール度数:15%
使用酵母:9号
日本酒度:+5
酸度:1.3
アミノ酸度:1.0
価格:3132円(1.8ℓ)
購入方法:特約店
【川鶴酒造】
主な銘柄:川鶴ほか
問:☎0875-25-0001



飲んでおきたい厳選銘酒

飲んでおきたい厳選銘酒

佐賀 天吹酒造 佐賀県三養基郡

天吹

裏大吟醸 愛山
あまぶき うらだいぎんじょう あいやま

花酵母と稀少米による
貴婦人のような上品さ

「天吹酒造」は、香り高い花酵母と、稀少米「愛山」にこだわった華やかで気品あふれる酒造りで評判の酒蔵。なかでも「裏大吟醸 愛山」はアベリア酵母を使用し、旨みと酸とを絶妙なバランスに保っている。全国新酒鑑評会の高賞を4年連続で受賞した名酒だ。

大吟醸

通年商品



1.8ℓ

DATA

米：愛山
精米歩合：40%
アルコール度数：16%
使用酵母：アベリア酵母
日本酒度：+5 酸度：1.3
アミノ酸度：0.9
価格：5400円(1.8ℓ)、
2700円(720ml)
購入方法：特約店、通販
(URL: amabuki.net/)
【天吹酒造】
主な銘柄：天吹
問：☎0942-89-2001



佐賀 天山酒造 佐賀県小城市

七田

純米 無濾過生
しちだ じゅんまい むろかなま

“蛍の里”が醸すキレのある美酒

ゲンジボタルの名所・祇園川と同じ天山山系の伏流水を使った、引き締まった“男酒”で知られる「天山酒造」。現蔵元の七田謙介さんが立ち上げたブランドが「七田」だ。生産数が少ないうえに特約店限定販売という幻の酒。男酒ファンなら一度は飲みたい。

純米

冬季商品



1.8ℓ

DATA

米：(麹)山田錦、
(掛)レイホウ
精米歩合：65%
アルコール度数：17%
使用酵母：F-4
日本酒度：+2
酸度：1.8
アミノ酸度：非公開
価格：2592円(1.8ℓ)、
1242円(720ml)
購入方法：特約店
【天山酒造】
主な銘柄：七田
問：☎0952-73-3141



COLUMN

1年中酒と向き合う プロフェッショナル

酒米の自家栽培から酒造りまで、すべての工程に見られる徹底したこだわりこそ、「東一」が多くのファンに愛される理由。例えば蒸米に使う器「こしき」は、伝統的な丸型ではなく、均等に蒸せるように四角型を自作。米洗いに使うザルも水切れのいい特注品だけを使用している。蔵人は冬の醸造期間が終わると、櫛や桶などの道具を修繕、蔵の隅々まで洪袖で丹念に掃除し、その後、田に出て翌年の酒米栽培に取り組みという。まさに1年を通して酒と向き合っているのだ。

佐賀 五町田酒造 佐賀県糟野市

東一

あづまいち じゅんまいだいぎんじょう

東洋一を目指し
職人のこだわりが凝縮

「五町田酒造」の理念は「米・米・造りが一体となって良酒を醸す」こと。1988年には県内で入手できなかった山田錦の自家栽培にいち早く乗り出すなど、高品質な酒のために様々な改革を行ってきた。「東洋一」になることを願って名付けられた「東一」はその名に恥じめ名酒。南国を思わせる香りを存分に楽しめる。

純米大吟醸

通年商品



1.8ℓ

DATA

米：山田錦
精米歩合：39%
アルコール度数：16%
使用酵母：
熊本系自社酵母
日本酒度：+1
酸度：1.8 アミノ酸度：1.1
価格：5400円(1.8ℓ)、
2700円(720ml)
購入方法：特約店

【五町田酒造】
主な銘柄：東一
問：☎0954-66-2066



豊かな香りに、存在感ある米の旨み、
洗み、酸味がバランス良く調和する。
どんな食事にも合う万能タイプ。

福岡 井上合名会社 福岡県三井郡

三井の寿

純米吟醸 芳吟

みいのことぶき じゅんまいだいぎんじょう ほうぎん

兄弟二人三脚で醸す
筑後平野の恵み

九州最大の筑後川に注ぐ小石川原の畔に広がる、のどかな筑後平野の酒蔵で造られる「三井の寿」。杜氏制度を廃止し、現在は井上幸継さん、康二郎さんの兄弟2人で酒造りに励んでいる。低温醗酵、低温貯蔵、少量ずつの瓶詰めといった丁寧な造りで、きめ細かい舌ざわりと自然な旨みを堪能できる。

純米吟醸

通年商品

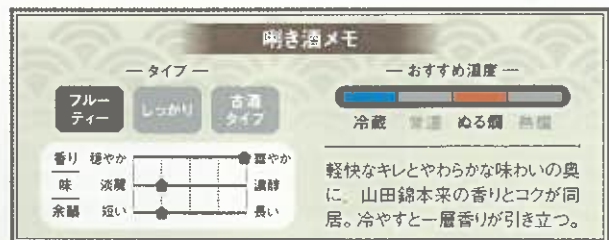


1.8ℓ

DATA

米：山田錦
精米歩合：55%
アルコール度数：15%
使用酵母：自社酵母
日本酒度：+3
酸度：1.5 アミノ酸度：1.3
価格：3348円(1.8ℓ)、
1674円(720ml)
購入方法：全国酒販店

【井上合名会社】
主な銘柄：三井の寿、美田ほか
問：☎0942-77-0019



軽快なキレとやわらかな味の奥に、山田錦本来の香りとコクが同居。冷やすと一層香りが引き立つ。

COLUMN

あの人気マンガも！ 新しい感性の 日本酒造り

専務の幸継さんは1970年生まれで外資系出身という新世代蔵元のひとり。伝統を守る酒造りを標榜しながらも、挑戦的で飲み手を楽しませる日本酒を次々に発表している。季節ごとにリリースする「イタリアンラベルシリーズ」をはじめ、ワインの製法を取り入れた「パトナージュ」、そして国民的マンガ「SLAM DUNK」世代ならばピンとくるはず、赤い「スラダンラベル」こと「三井の寿+14大辛口」も登場。毎年発売1日で完売するほどの人気だという。

COLUMN

佐賀愛が生んだ ネクスト「鍋島」

有明海に面した鹿島市に蔵を構える「富久千代酒造」は、良質な地下水と数種類の酒米を使い分けてバラエティー豊かな造りを実践している。酒造りを通して自然や文化に触れる運動「グリーンツーリズム」を毎年開催するなど、地域に根ざした活動を大切にしており、まさに地元密着型の蔵といえる。そんな取り組みから2007年に生まれたのが、明治時代の品種「鍋島米」を使った新しい「鍋島」だ。現在は18選目Hに突入し、ラインナップの一角を占めている。

佐賀 富久千代酒造 佐賀県鹿島市

鍋島

なべしま だいぎんじょう

佐賀の地酒に
世界の酒飲みが恋した！

「鍋島」ブランドの誕生は1998年。現代表である飯盛直喜さんが東京から戻って蔵を継ぎ、試行錯誤を重ねてリリースした新しい日本酒だ。「品質第一」をモットーに地元の酒屋さんと二人三脚で地道に成長し、2011年には世界の酒類コンテスト・IWCの日本酒部門で最高賞を受賞。一躍全国区へ躍り出た。

大吟醸

通年商品



1.8ℓ

DATA

米：兵庫県特A地区産
山田錦
精米歩合：35%
アルコール度数：17.6%
使用酵母：非公開
日本酒度：+2
酸度：1.1 アミノ酸度：1.0
価格：5616円(1.8ℓ)、
3240円(720ml)
購入方法：特約店

【富久千代酒造】
主な銘柄：鍋島
問：☎0954-62-3727



搾りたてならではの発泡感が心地
良く、飲み口は軽快。山田錦の上
品な旨みを感じられる。