

10月1日は「日本酒の日」 18:00 全国一斉日本酒で乾杯!!

喜多方産の
酒類にだけ日本酒による
乾杯を推進する条例



喜多方 KANPAI祭り

~スーパープレミアム~

2017.10.1 日
スーパープレミアム
サンデー 15:00~18:00

場所: 喜多方市役所駐車場内特設会場

日本酒飲み比べ

前売りチケット制

参加費

2,000円

定員200名

※おつまみ等・着は別途有料
※お洒落なおちょこ等、漆器の展示・販売

販売所
・喜多方市役所(観光交流課)
・会津喜多方商工会議所



一緒に乾杯
できるかも!?

17:10~
全国新酒鑑評会
金賞受賞報告会
17:20~
喜多方杜氏大集合!!

唐橋 ユミさんが来る!!

フリーアナウンサー・きたかた応援大使/唐橋 ユミ氏

喜多方の杜氏が醸すスーパープレミアムなSAKEを堪能あれ!!

大吟醸 弥右衛門 +4(辛口)
フルーティーな香りと瑞々しくふくらみのある味です。

平成28酒造年度 **金賞受賞酒**
全国新酒鑑評会
金賞受賞酒はお一人様各酒蔵一杯限定

会津吉の川 大吟醸 +4(辛口)
山田錦を使い、寒中にじっくりと仕込まれたフルーティーでまろやかな大吟醸です。

大吟醸 きたのはな +2(やや辛口)
華やかな香りときれいな甘さを感じられる大吟醸です。

純米大吟醸 夢心 +4(やや甘口)
冷からお燗までの温度帯でも美味しく飲める純米大吟醸です。

会津ほまれ 大吟醸 +3(辛口)
山田錦を40%まで磨いた蔵最高級のお酒。フルーティーな香りと柔らかくキレのある味わい。

笹正宗酒造(株) 笹正宗 特別純米 ささまさむね 特別純米 ささまさむね 秋あがり 純米吟醸 笹正宗 純米大吟醸 ササ正宗	夢心酒造(株) 夢心 純米大吟醸 奈良萬 純米酒 奈良萬 ひやおろし 大吟醸 夢心 純米吟醸 夢心	(資)大和川酒造店 芳醇 大和川 弥右衛門 純米辛口ひやおろし スパークリング純米大吟醸 珠泡 弥右衛門 純米吟醸 無濾過生原酒 カスモチ原酒 弥右衛門酒	榮川酒造(資) 会津榮川 にごり酒(リキュール) 本醸造 ちどりあし 本醸造 はしご酒
ほまれ酒造(株) 会津ほまれ 佳撰辛口 会津ほまれ 播州産山田錦仕込純米大吟醸酒 純米吟醸 からはし 山田錦 純米吟醸 からはし 夢の香 無濾過純米原酒一回瓶火入れ	小原酒造(株) 蔵粹 プレミアム大吟醸 プレミアムアマデウス ひやおろし 純米吟醸 ひやおろし 純米	(資)喜多の華酒造場 きたのはな 純米大吟醸 きたのはな 純米吟醸 喜多の華 純米吟醸 明日の日本を語る酒 純米辛口 蔵太鼓+10	(資)会津錦 金印 会津錦 純米大吟醸袋吊りQ k u(クウ)(生原酒) 純米原酒Q k u(クウ)一回瓶火入れ 純米吟醸 いいあんばい 純米酒 すっぺったこっぺった
(有)峰の雪酒造場 峰の雪 大和屋善内 純米生詰 大和屋善内 純米大吟醸 大和屋善内 山鹿純米 Yamatoya zennai	(資)吉の川酒造店 会津吉の川 会津吉の川 純米吟醸 会津吉の川 純米酒 会津吉の川 本醸造 会津吉の川 辛口	終了後は市内の 飲食店へGOGO	



喜多方の酒蔵 ～杜氏のご紹介～

笹正宗酒造(株)

岩田悠二郎

いわた ゆうじろう

喜多方杜氏



伝統を守りながら、現代なお酒を醸造することを目標にしています。使用のお米の8割は喜多方産酒造好適米、2割は県内の他地域のお米と県外の酒造好適米です。喜多方の水、米、風土の良さをお酒で表現できるように日々挑戦しています。「日本酒を通じて、人を幸せにする」をモットーに、酒造りに向き合っています。旨味、キレイさ、微発砲を醸造のテーマにしている「ささまきむね」と香り高く、フルーティーなラインの「ササ正宗」、昔のレシピを踏襲している「笹正宗」の3種類で作り分けをしています。

ほまれ酒造(株)

中島 一郎

なかじま いちろう

喜多方杜氏



「酒造りで常に痛感させられるのは、酒は生き物であるということ。それ故に今必要としている事を、即過不足なく対応するという事です。それには、何が必要かを見抜く観察力と的確な洞察力、そして決断力が求められます。醸された酒がいつもその能力の評価をする訳ですが、その酒に叱咤激励されながらより一層の良酒を醸すべく、経験と精進を重ねていこうと想っています。」

(有)峰の雪酒造場

佐藤 健信

さとう けんしん

喜多方杜氏



東京農業大学卒業、新潟での酒造りの勉強を終え30歳で喜多方に戻ってきました。自分の好きな酒質がすっきりとした甘口のお酒であることから、毎年飲みやすい美味しい酒質を求め、年々改良をすすめております。杜氏としてはまだ7年目の新人ですが、若い蔵人とともに日々精進しております。誰が飲んでも峰の雪のお酒だとわかるくらいに、酒質に個性・特徴を出していきたいです。

夢心酒造(株)

石川 達明

いしかわたつあき

喜多方杜氏



「常に異なり、常に変わらない酒」をコンセプトにし、米は会津産の酒米を使い、仕込み水は平成の名水百選の選ばれた桐峰の渓流水、酵母は福島県が開発した「うつくしま夢酵母」を使用し、喜多方の蔵元にしか出来ない本当の喜多方の地酒を目指しております。

原料米の80%は喜多方産の米を使用。純米酒以上の使用米はすべて会津産五百万石にこだわり、その五百万石は地元の農家と契約し、低農薬で栽培して頂いております。

小原酒造(株)

小檜山 忠

こひやまただし

喜多方杜氏



会津喜多方は気候風土に恵まれおり、酒造りの郷です。当社の製造する酒は全量純米で原料の米は地元の酒造好適米と兵庫県の山田錦を使用しています。これらによって醸し出された酒は濃醇でスッキリとした、バランスのいい酒です。酒造りは醪の発酵温度・成分等をチェックするなど醪に話しかける様で楽しいです。醪の音楽は酵母に活性化の働きをさせます。これにより華やかでスッキリとし、バランスのとれた酒が出来ます。麴と酵母、杜氏と蔵人のように二人三脚で和が良くとれた酒は濃醇であり華やかな酒です。

(資)吉の川酒造店

川村 利見

かわむらとしみ

喜多方杜氏



よい水、よい米、造りに適した気候、、、喜多方の恵まれた環境に日々感謝しながら降雪期より酒造りを行っています。米は喜多方産五百万石、華吹雪、山田錦を自家精米し使用。和釜・甑により強い蒸気で米を蒸し、全て手造りの麴で仕込んでいます。こうした今も変わらぬ昔ながらの製法で杜氏の経験と技術によりじっくりと丁寧に醸されたお酒はキメが細かく、口当たりが柔らかく綺麗な味わいです。これからも皆様に喜んで頂けるお酒を造り続けていきたいと思えます。

(資)大和川酒造店

佐藤 哲野

さとうてつや

喜多方杜氏



米のうまみがしっかり感じられ、しみじみうまいと思ってもらえるような、やさしく生活に寄り添うお酒を目標に酒づくりをしています。大和川酒造店では酒蔵の中から出る酒かすや米ぬかななどの副産物を肥料として使い自社田自社栽培による喜多方産の酒米を使用します。田んぼから始まる循環する酒づくり、あるべき地酒の形を追求しています。酒づくりの基本や伝統を大事にしながらも、毎年新しいチャレンジを続けていきたいです。

(資)喜多の華酒造場

星 里英

ほしりえ

喜多方杜氏



杜氏ではありませんが、責任を持って酒を造っています。出来ることから1つずつ丁寧に作業しています。

(資)会津錦

斎藤 孝典

さいとうたかのり

喜多方杜氏



地元喜多方産の飯米「天のつぶ」を主にすべてのお酒を醸しております。誰しもが慣れ親しんだ食す米、飯米の持つやさしい味わいとお米本来の甘み、ゆっくりとご飯を噛みしめた時のような味わいの甘みを感じていただき、ごはんのようにどんな食事でも美味しくニコニコになれる。そんな思いで醸しました。

榮川酒造(資)

石川 純一

いしかわじゅんいち

喜多方杜氏



西会津町は新潟県と接し、多くの方々杜氏として活躍されました。当社も60年間にも及ぶ長い間、越後流の杜氏の方々を支えられてきました。この古き伝統を守りながら現代人にマッチした酒づくりをモットーとしています。さっぱりとした味わいで飲みやすさに特徴があります。

18:00に一斉に乾杯した後は、市内の飲食店へGOGO!!



喜多方のSAKEが飲めるお店はこちら▽

- 弦や /TEL:0241-22-0660 ■ 醸造酒パー 二代目 Kogiku /TEL:0241-23-1559 ■ 楽気 TANOSHIGE /TEL:0241-23-7878
- 晩酌屋 喜っせ /TEL:0241-23-5398 ■ UTAGE 屋どっと。 /TEL:0241-23-1220 ■ 酒彩よし /TEL:0241-22-4135
- 楽食楽酒 おーる。 /TEL:0241-22-8228 ■ 会津 田舎家 /TEL:0241-23-2774 ■ 酒亭 榮志 /TEL:080-8212-5919