

SAKE から 観光立国

～日本酒の国際化は蔵のある地域のブランド化へ～

米と水から造られている國酒（こくしゅ）日本酒の蔵は、日本の全ての都道府県にあります。若者のアルコール離れや、洋酒の台頭、ライフスタイルの変化もあり、この10年で日本酒の国内消費は3割減の中、ほぼ、日本国内でしか飲まれていなかった日本酒の輸出が伸びています。海外の星付きレストランでのSAKEディナーや、酒蔵訪問にも注目が集まってきています。本シンポジウムでは日本酒の国際化活動を最前線で取り組まれた蔵元当主、米作りからの酒造りに取り組む蔵元当主、日本酒の高付加価値化をシャパンと戦えるスパークリングサケの協会の創設を通して取り組まれている蔵元当主にお集まりいただきます。お話を伺った後には各蔵元厳選のお酒の試飲も行います。

2024年2月22日（木）

開場・受付 18:00 ~
シンポジウム 18:30 ~ 19:30
試飲 19:30 ~ 20:30 終了
参加費 ¥5,000（会員） / ¥6,000（一般）
（税込） （税込）

シンポジウム参加費 / 試飲 / 参加費は当日、受付にて
フィンガーフードのおつまみ **現金でお支払いください。**

<開催場所>

上野精養軒（上野公園内）

3階受付 / 桜の間

（住所）東京都台東区上野公園 4-58

（電話）03(3821)2181（代表）



コーディネーター

平出淑恵

株式会社コーポサ（コーポサチ）代表取締役

- ・酒サムライコーディネーター（日本酒造青年協議会）
- ・IWCアンバサダー（インターナショナルワインチャレンジ）
- ・外務省 在外公館長赴任前研修日本酒講座講師
兼コーディネーター
- ・昇龍道大使（中部・北陸9県の昇龍道プロジェクト、インバウンド推進アンバサダー）
- ・日本酒蔵ツーリズム推進協議会常任理事
（日本観光振興協会）
- ・一般社団法人 ミス日本酒 顧問



浦霞醸造元 佐浦弘一

宮城県塩釜市出身。慶應義塾大学卒業。

2001年12月より同社代表取締役社長。日本酒造青年協議会会長在任時に酒サムライ事業創設、IWCの日本酒部門創設に関わる。内閣府国家戦略室 Enjoy Japanese Kokushu（國酒を楽しもう）推進協議会委員、内閣官房クールジャパン戦略推進会議民間有識者委員、日本酒造組合中央会理事需要開発委員長。現在、日本酒造組合中央会副会長。



関谷醸造 関谷健

東京農業大学 農学部 醸造学科 卒業

2010 関谷醸造株式会社 代表取締役 就任

（七代目蔵元）

- ・愛知県酒造組合 会長
- ・日本酒造組合中央会組織運営委員
- ・農！と言える酒蔵の会 代表理事
- ・日本吟醸酒協会 理事
- ・設楽町商工会 会長



永井酒造 永井則吉

群馬県川場村出身

東海大学工学部建築学科卒業

永井酒造株式会社代表取締役社長 六代目蔵元

一般社団法人awa酒協会、創設者・初代理事長

一般社団法人刻 sake協会理事 設立メンバー

日本酒中央会組織運営委員会委員

群馬県酒造組合技術委員

一級酒造技能士

清酒専門評価者第15号

<お申込方法>

参加ご希望の方は Email 又は FAX(裏面をご利用ください) で 2/12(月)迄、下記にお申し込み下さい。
お名前・ご住所・ご連絡先電話番号・メールの場合はメールアドレスを記載して下さい。

一般財団法人日本食生活文化財団 事務局 小中 宛

<Email>jimukyoku@nsbz.or.jp <Fax> 03(3541)6652

<お問合せ先電話番号> 03(3541)6622

< 蔵元紹介 >

浦霞醸造元

試飲銘柄

- ・純米吟醸 浦霞禅
- ・純米吟醸 浦霞 No.12
- ・浦霞 No.12 スパークリング シルバーラベル

1724年、現在の宮城県塩釜市にて創業。1830年代からは、1000年以上の歴史をもつ奥州一宮塩竈神社の御神酒酒屋としても酒を醸し続け、現社長佐浦弘一は13代目当主にあたる。塩釜は平安時代より風光明媚な歌枕の地として知られ、数多くの歌にも詠まれている。また三陸沖の豊富な漁場を近くに控えた全国有数の水産業・水産加工業の盛んな港町としても知られている。浦霞は日本醸造協会に登録されている「きょうかい12号酵母」発祥の酒蔵であり、南部杜氏の技と精神を守りながら高品質の酒造りを目指している。代表商品「純米吟醸 浦霞禅」は、吟醸タイプ市販酒の先駆けとして発売50年を迎えるロングセラー商品。

関谷醸造

試飲銘柄

- ・ほうらいせん摩訶
- ・蓬莱泉 空
- ・蓬莱泉 和 熟成生酒

1864年愛知県の設楽町（当時は田口村）にて初代・関谷武左衛門が創業、現在の蔵元は7代目関谷 健。2004年から旧・稲武町（現在は豊田市）に「ほうらいせん吟醸工房」を立ち上げ、酒造り体験や全国初のフルオーダーメイドの酒を造るサービスを始める。2006年からはコメ作りも始め現在では40haの圃場で酒米を栽培している。2013年からは外食事業部を立ち上げ直営レストランをオープン（Sake Bar 圓谷、糍 MARUTANI）、日本酒の飲み方・楽しみ方を情報発信する取り組みも行っている。

永井酒造

試飲銘柄

- ・MIZUBASHO PURE
- ・水芭蕉 純米大吟醸
- ・MIZUBASHO Artist Series Dessert Sake

初代永井庄治が群馬県最北部利根川の源流域に位置する川場村の水に惚れ込み、明治19年（1886年）に創業。「地元の自然美を表現する綺麗な酒造り」をモットーに代表銘柄「水芭蕉」・「谷川岳」を醸造。六代目蔵元は、世界初の瓶内二次発酵で5気圧を超えるスパークリング酒を開発し、製品・製造特許も取得している a wa 酒のパイオニアである。「伝統と革新」をテーマに、スパークリング、スティル、ビンテージ、デザートという4種類の日本酒を食事のコースに合わせて楽しむコンセプト「NAGAI STYLE」を提唱。また尾瀬の環境保全と女性のエンパワーメント支援という社会課題解決にも取り組み、世界へ向けて日本酒文化の価値創造に取り組んでいる。

コーディネーター

平出淑恵

プロフィール

1962年4月27日、東京生まれ。
1983年、日本航空入社、国際線担当客室乗務の傍ら1992年日本ソムリエ協会認定ソムリエ、1997年シニアソムリエ資格取得。JAL在職中の2006年に、社外活動として若手の蔵元の全国組織「日本酒造青年協議会」の酒サムライ活動に参画し、世界最大規模のワインコンペティション（IWC）に日本酒部門創設。2010年希望退職。翌2011年、日本酒の国際化から観光立国を目指す「株式会社コーポ・サチ」代表取締役役に就任。

< お申込 FAX >

2024年2月22日（木）日本酒シンポジウムに申込み致します。

（お名前）

（参加者）

（同伴者名）

名

（tel） & （fax）

（住

所）

（Email）

< FAX 送信先 > 03-3541-6652

一般財団法人 日本食生活文化財団 事務局 小中宛