

# お国自慢

# 地酒

# サミット

各地の地酒  
飲み比べ

各地のおつまみ  
食べ比べ



平成28年  
10月29日(土)  
12時～18時

場所 三重テラス 2F 参加費 **無料**

伊勢志摩サミットの舞台三重県と、関係閣僚会合が開催された10県のアンテナショップから地酒が大集合！

三重県のアンテナショップ「三重テラス」で、秋の夜長にぴったりの地酒を探してみませんか？

日本橋で、晩秋を彩る地酒サミットはじまります！

## 内容

- ①各県おすすめの地酒の試飲・販売や、それぞれにあうおつまみの試食・販売。
- ②各県の地酒にまつわる映像放映。
- ③各県の観光情報や、各店舗からのお知らせやポスター掲出。

## 参加店舗

宮城ふるさとプラザ、茨城マルシェ、新潟館ネスパス、日本橋とやま館、銀座NAGANO、三重テラス、兵庫わくわく館、とっとり・おかやま新橋館、広島ブランドショップTAU、香川・愛媛せとうち旬彩館、ザ・博多 有楽町店



参加県	宮城ふるさとプラザ (宮城県)	茨城マルシェ (茨城県)	表参道・新潟館 ネスパス (新潟県)	日本橋とやま館 (富山県)	銀座 NAGANO (長野県)	三重テラス (三重県)
銘柄①	澤乃泉 特別純米酒	純米吟醸 徳正宗	伝衛門 純米吟醸	三笑楽 純米酒	純米大吟醸 1ttou(いっとう)	半蔵 純米吟醸 ひやおろし原酒
原料米	蔵の華	美山錦	新潟県産米 100%	富山県産五百万石	信州産ひとごち	国産米
精米歩合	55%	50%	60%	60%	50%	60%
アルコール 度数	15度~16度	15度	15.5度	16.2度	15度	17~18度
紹介文	深みのある味わいが楽しめる、香りとおくこのバランスの取れた純米酒です。冷や、常温かぬる燗がおすすすめです。	米の芳醇な旨みとふくらみのある味わいのお酒です。冷やはもちろんお燗でも◎。	深く余韻のある味わいとまろやかな口当たりが特徴です。日本全国燗酒コンテスト最高金賞受賞。5~20度のぬる燗で、ぜひどうぞ。	山の酒。米の旨みと酸味の取れた味わい深いお酒です。山菜の昆布締め、溪流の魚、スモーク肉など個性の強い食べ物と相性抜群です。	カーリングの華やかな一投と、日本刀のするどい切れ味を表現したお酒。心地よい香りと旨みが口の中で溶けていきます。よく冷やしてワイングラスで。	伊勢志摩サミットワーキングディナー乾杯酒に選ばれた大田酒造の今年のひやおろし。食中酒におすすすめ。冷や、ぬる燗も美味。
銘柄②	鳳陽 秋あがり 本醸造原酒	吟醸 徳正宗	越乃寒梅 特撰	純米吟醸 獅子の舞		酒屋八兵衛 純米ひやおろし
原料米	トヨニシキ	美山錦	山田錦	富山県産百万石		国産米
精米歩合	60%	50%	50%	50%		60%
アルコール 度数	19度	15度	16度	16~17度		17度未満
紹介文	熟成されたおくこのあるうまみとスッキリとした後味の本醸造原酒です。ロックも美味。季節限定商品です。	9号系酵母で、酸が少なく深いおくこのある旨みのあるお酒です。冷やがおすすすめ。	低温発酵による製法で醸したお酒。ほのかな吟醸香があり、口当たりは軽く滑らか、後味に旨みが広がります。ふくらみのある上品な味わいです。	海の酒。スッキリとしたのどごしの中にも米の旨みと酸味が調和した絶妙な味わい。寒ブリなど脂のついた魚介類と相性抜群です。		伊勢志摩サミットワーキングランチ乾杯酒に選ばれた、酒屋八兵衛の今年のひやおろし。冷やか常温がおすすすめ。海鮮類と相性抜群です。
参加県	兵庫わくわく館 (兵庫県)	とっとり・おかやま 新橋館 (岡山県)	広島ブランドショップ TAU (広島県)	香川・愛媛せとうち 旬彩館 (香川県)	ザ・博多 有楽町店 (福岡県)	メモ欄
銘柄①	播州辛口	特別純米酒 燦然 (さんぜん)	大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴	金陵 千歳緑	比良松 純米大吟醸	
原料米	山田錦 100%	雄町 100%	酒造好適米 100%	讃岐産オオセト	福岡県産山田 100%	
精米歩合	65%	65%	50%	58%	50%	
アルコール 度数	15度	15.5度	16~17度	15~16度	15度	
紹介文	一度火入れによる山田錦のフレッシュな香り、おくこのある味わい。スッキリと、きれいな後味が、瀬戸内産の鯛やヒラメの薄造りによく合います。	ふくよかな旨みを引き出した料理との相性のよい純米酒です。常温かお燗がおすすすめです。濃いめのおつまみとよく合います。	昭和33年発売の大吟醸。優雅な香りと芳醇な味わい。冷やがおすすすめ。金箔入りで、贈答やお祝いの席を華やかに彩ります。	隠やかでふくよかな香り、おくこの中に旨みのある心地よい酸味があるスッキリとしたのど越しを感じさせてくれます。常温か、お燗でお召し上がりください。	ANA 機内酒。味・香りともに良い甘口のお酒です。フルーティーな味にふくらみがありきれいな後味のお酒です。食中酒にピッタリ。	
銘柄②	米のささやき 金賞受賞酒	木村式 奇跡のお酒 純米雄町 80	誠鏡 純米吟醸 幻	川鶴 純米大吟醸	比良松 純米大吟醸	
原料米	山田錦 100%	雄町 100%	八反錦	讃岐産オオセト	福岡県産山田錦	
精米歩合	35%	80%	55%	50%	40%	
アルコール 度数	17.5度	15.5度	15度	17度	15度	
紹介文	全国新酒評価会出品品のベースになる大吟醸限定酒。熟練の南部杜氏の匠の技が冴える逸品です。常温か熱燗で、ぜひどうぞ。	精米歩合80%にした自然栽培の雄町米のふくよかな旨みが詰まったお酒です。常温かお燗がおすすすめ。お魚チップや、たらのあぶりと相性◎。	米麴造りに時間をかけ、旨みと香りの調和を大切に醸したお酒です。常温~ぬる燗がおすすすめ。	袋でしぼったままの無濾過のお酒で、爽やかな果実の香りとなめらかな味わいが自慢です。常温か冷やがおすすすめ。	適度なバナナ香に端麗辛口のスッキリとした飲み口です。冷蔵庫でよく冷やしてお飲みください。淡白なおつまみと合います。「博多なかなか」がおすすすめ。	