

有楽町銀座で南国島酒を味わう
「奄美黒糖焼酎 島酒Week」
 有楽町駅前広場に奄美群島がやってくる
「\やってきました/奄美群島フェアin東京」
2014年7月、同時開催！



奄美群島は、鹿児島から沖縄までの海上に浮かぶ島々。奄美大島、加計呂麻島、請島、与路島、喜界島、徳之島、沖永良部島、ヨロン島の8島に人々が暮らし、アミノクロウサギなど稀少動物が暮らす森、クジラやウミガメが暮らす海、シマ唄、シマ酒、シマ文化にあふれる里など、多種多様な魅力にあふれています。

■奄美群島だけで生産される「奄美黒糖焼酎」を味わう

2014年7月、有楽町銀座界隈にて奄美群島の魅力を東京のみなさまに伝える2つのフェアを同時開催いたします。7月18日(金)から31日(木)にかけて、奄美群島だけで生産される黒糖焼酎(※)の代表銘柄を都内飲食店で味わうことのできるフェア「奄美黒糖焼酎島酒Week」を、有楽町銀座界隈の飲食店33店舗にて実施。著名料理人が腕をふるう名店から、気軽に立ち寄れる横丁居酒屋まで、さまざまな味どころにて奄美黒糖焼酎をお楽しみいただけます。

■個性豊かな奄美群島の観光物産・芸能文化に出会う

7月21日(月・海の日)には、奄美群島の観光物産、芸能文化コンテンツをPRするフェア「\やってきました/奄美群島フェア」を有楽町駅前広場で開催。琉球文化が色濃い群島南部から鹿児島でも沖縄でもない独自文化が生きる群島北部まで、離島文化のグラデーションに触れることができる奄美群島ならではの魅力を知っていただけるよう、各島からやってくる島人たちが直接PRいたします。個性豊かな文化が生きる奄美群島の魅力に、ぜひ触れてみてください。

2014.7.18～7.31開催 「奄美黒糖焼酎 島酒Week」



「黒糖（こくとう・くろざとう）」から造られる蒸留酒として注目を集める黒糖焼酎は、九州と沖縄の間に浮かぶ離島、奄美群島だけで製造が認められている島酒です（※）。「奄美黒糖焼酎 島酒Week」は、奄美群島各島で造られる黒糖焼酎の味を、東京の皆様にも楽しんでいただこうという趣旨のもと開催いたします。

2013年に初開催した「奄美黒糖焼酎 島酒Week」では、東京青山を中心とした飲食店40店舗で実施。奄美黒糖焼酎になじみのなかったお客様にも「飲みやすい」「何で割っても美味しい」「カロリーが低い」「すっきりしたものからしっかり飲みごたえのあるものまである」とご好評をいただきました。

今年は、美食が集まる街、有楽町銀座界隈の飲食店33店舗にて奄美黒糖焼酎代表銘柄を提供します。東京ではなかなか味わうことのできない銘柄も揃うフェア期間中に、ぜひ奄美黒糖焼酎をお楽しみください。

■ 「奄美黒糖焼酎 島酒Week」開催概要

日時：2014年7月18日（金）～7月31日（木）

会場：銀座有楽町界隈飲食店 33店舗（別紙参照）

主催：奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

後援：奄美市、大和村、宇検村、瀬戸内町、龍郷町、喜界町、徳之島町、伊仙町、天城町、和泊町
知名町、与論町

協力：NPO離島経済新聞社、株式会社ハレトケ、株式会社オアゾ

お問い合わせ：amamiguntou@ritokei.com（奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会）

■「奄美黒糖焼酎 島酒Week」参加店舗（33店舗）

<有楽町エリア>

★1～7は全て 有楽町2-1-1 インターナショナルアーケード内 有楽町産直飲食店街

- 1：魚河岸 魚〇本店／沼津港など直送の朝ドレ魚介が豊富な海鮮居酒屋／03-5510-1278
- 2：馬かばい！／馬肉刺身にすき焼き。熊本の逸品料理が揃う／03-3597-7999
- 3：東北 むつ味／岩手久慈ファーム直送・佐助豚など東北の味が集まる／03-3597-7881
- 4：九州都久志屋／霧島鶏や鯨など九州のうまいもんを味わいつくす／03-3591-7222
- 5：小澤牧場 牛酒場 牛〇／北海道・小澤牧場大沼牛を味わうメニューの数々／03-5510-1488
- 6：焔端 貝〇／中部四国などの潮流で育った新鮮な「貝」を堪能／03-5532-4567
- 7：有楽町 ちょい呑み餃子／やみつき羽つきひと口餃子、牛骨ラーメンのめも◎／03-5532-4567
- 8：かごしま遊楽館 遊食豚彩 いちにいさん 日比谷店／鹿児島らしさを満喫できるかごしま豚専門店／有楽町1-6-4 千代田ビル2階／03-3501-3123
- 9：麴蔵 有楽町晴海通り本店／奄美・鹿児島・沖縄料理など「島料理」専門店／有楽町1-6-4 千代田ビルB1・B2階／03-5510-5577

<銀座エリア>

- 10：銀座 独楽／築地鮮魚と野菜ソムリエ厳選の素材を味わう／銀座1-3-3 G1ビルB1階／03-3561-5550
- 11：流石 琳／「手打ち蕎麦」「おだしうどん」を楽しむ／銀座1-19-12 理研ビルB1階／03-3567-0188
- 12：海と畑の旬 暖／全国の魚河岸より鮮魚を厳選。旬を味わう店／銀座2-11-19 国光ビル1階／03-5550-8006
- 13：炭焼人 HACHI／佐渡島直送の鮮魚やこだわりの酒・創作の肴／銀座3-2-13 江戸常ビルB1階／050-5789-4711
- 14：銀座 ぼくじん／炭火和食と焼酎等100種類以上のお酒が揃う／銀座3-3-9／050-5798-7497
- 15：麴蔵 銀座店／奄美・鹿児島・沖縄料理など「島料理」専門店／銀座3-4-6 正隆銀座ビルB1階／03-3567-4843
- 16：チカッパ (Chikappa)／九州の海と山の恵が揃うイタリアンバル／銀座4-3-6 名古屋商工会館 1階／03-6228-6801
- 17：銀座 よしひろ／都内でもめずらしい「伊勢まぐる」を味わえる／銀座4-8-11 善隣ビル4階／03-5250-0330
- 18：銀座 つみれ／季節の魚介や野菜を楽しむおでん割烹／銀座5-6-13 西五番街ビル6階／03-5568-2750
- 19：銀座 いらか／季節を愛でる日本伝統の和食会席を味わう／銀座5-8-20／050-5799-4137
- 20：麴の宵／土鍋から炊き上げる鯛飯など、日本の味が揃う／銀座5-9-5 チアーズ4階／03-6274-5011
- 21：しゃくしゃく／自家製さつまあげに、地酒・本格焼酎が揃う／銀座5-9-11 銀座ファゼンダ4階／03-3289-4888
- 22：寿seafood／築地の元仲買人が開いた魚介専門バル／銀座5-9-17 あずまビル 2階／03-6228-5572
- 23：RIB HOUSE/OCEAN HOUSE／24時間営業の肉と魚貝の産直 SAKABA／銀座6-2-10 合同ビルディング 1階／03-6228-5579
- 24：銀座 6丁目 旬家／種類豊富なこだわりのお酒と旬の食材を楽しむ／銀座6-3-15／03-3571-2350
- 25：小さならのすけ／数種類のもつ鍋が楽しめる路地裏の隠れ家／銀座6-3-16 泰明ビル本館1階／03-3289-7400
- 26：銀座和の菜彩 さとう／掘りこたつの個室でゆっくりと旬の鍋を味わう／銀座7-2-14 ポールスタービル3階／03-3571-6900
- 27：銀座 和縁／因島直送の野菜や魚介も味わえる銀座の隠れ家／銀座7-5-12 ニューギンザビル8号館3階／03-3571-3132
- 28：銀座 るくさん亭／道場六三郎氏が彩る「道場和食」を味わう名店／銀座8-8-7 第三ソフレ銀座ビル8・9階／03-3571-1763
- 29：ART FOR THOUGHT／アートと食が融合したギャラリー+カフェ&バー／銀座8-10-4 和孝銀座8丁目ビル1階／03-6228-5922

<その他 近隣エリア>

- 30：平木商店／奄美好き店主が営む焼き鳥&イタリアンバル／新橋3-14-1 第2美ビル／03-3432-0771
- 31：日本橋餃子 極 (きわみ)／こだわりの日本橋焼餃子とやみつき手羽唐／京橋2-6-13 イーストビル1階／03-6228-7299
- 32：炭火てじとBAR 銀ZERO／築地直送鮮魚や淡路島産の野菜を炭火で味わう／京橋3-4-4 イーストサイドビル1階／03-3510-1366
- 33：旬薫のさかなと野菜 金の独楽／契約農家から届く旬の野菜や新鮮魚介を堪能／京橋3-4-4 イーストサイドビル2～5階／03-3510-0102

(※)

**奄美黒糖焼酎が
日本で唯一奄美群島
だけで造られるワケ**

奄美群島は、太平洋戦争後の8年間、本土から行政分離され米軍政府統治下におかれました。昭和28年本土復帰を実現。その陰には島人達の復帰運動の努力がありました。現在、日本で唯一奄美群島だけが製造を許される奄美黒糖焼酎には、復帰に伴う酒税法の特例通達というストーリーがあります。

ただいま、離島情報専門ウェブマガジン『離島経済新聞』内「奄美黒糖焼酎 島酒Week」特集にて、奄美群島各酒蔵の紹介や豆知識、黒糖焼酎の美味しい飲み方について連載を掲載中です。ぜひご覧ください。

www.ritokey.com

■奄美黒糖焼酎代表銘柄（18銘柄）



常庄 **減庄**

「常庄蒸留」と「減庄蒸留」の違いは？

本格焼酎は蒸留方法の違いによって個性が異なります。常庄蒸留でつくられる本格焼酎は蒸留器内の気圧を操作しないため原料の香りや味を楽しめ、減庄蒸留ではクセのないやわらかな風味を楽しめます。

- 【奄美大島】1.奄美大島酒造（株）「浜千鳥乃詩」/2.（有）山田酒造「あまみ長雲」/3.町田酒造（株）「里の曙」
 /4.大島食糧（株）酒造所「緋寒桜」/5.（資）弥生焼酎醸造所「彌生」/6.（有）富田酒造場「龍宮」/7.西平酒造（株）「珊瑚」/8.（株）西平本家「せえこれ」/9.（株）奄美大島開運酒造「れんと」/10.（株）天海の蔵「天海」
 【喜界島】11.朝日酒造（株）「朝日」/12.喜界島酒造（株）「喜界島」
 【徳之島】13.奄美酒類（株）「奄美」/14.（株）奄美大島にしかわ酒造「島のナポレオン」
 【沖永良部島】15.沖永良部酒造（株）「稲乃露」/16.原田酒造（株）「昇龍」/17.新納酒造（株）「天下一」
 【与論島】18.有村酒造（株）「島有泉」

2014.7.21開催 「\やってきました/奄美群島フェアin東京」



7月21日（月・海の日）に、有楽町駅前広場にて「奄美群島」がやってくるフェア「\やってきました/奄美群島in東京」を開催します。

個性豊かな奄美群島の魅力を感じていただけるよう、奄美群島出身アーティストのライブ&パフォーマンス、在東京奄美会による伝統芸能「八月踊り」、奄美大島のコミュニティエフエム「あまみエフエム ディ！ウェイヴ」人気パーソナリティによる司会などコンテンツ満載のステージのほか、「奄美黒糖焼酎」の全銘柄が揃うキッチンカー、奄美群島の観光物産を地元島人が案内する観光ブースなど、奄美群島のコンテンツが集合します。シマ唄あり、グルメあり、島人との交流ありのフェアにぜひお越しください。

■出演アーティスト ※一部変更になることがあります



我那覇美奈（がなは・みな）

奄美大島出身。『桜のころ』でデビューし、昨年15周年を迎える。聴く人、出会うひと、全てを魅了していく無添加AB型。

住姫乃&平田まりな（すみ・ひめの/ひらた・まりな）

奄美大島出身、奄美民謡を唄う、全国民謡大会上位の実力派ユニット「ひめまり」。

東郷晶子（とうごう・あきこ）

喜界島出身。喜界島を拠点に自然の周波数に溶け込む歌を全国に発信中。

安田竜馬（やすだ・りゅうま）

徳之島出身。ジャマイカンなサウンドに徳之島テイストが混ざる陽気で懐かしい唄声。

前田博美（まえだ・ひろみ）

沖永良部島育ち。唄者であり師匠である祖母の影響により島唄を始める。現在も島内外で沖永良部の島唄を届けている。

寿里（じゅり）

ヨロン島出身。2012年「辺戸岬」「私ほうたう」でデビュー。与論島観光大使。

東京奄美会（とうきょうあまみかい）

東京在住の奄美群島シマッチュ（島人）が会場をにぎやかに盛り上げます。

司会は、奄美大島のコミュニティエフエム「あまみエフエム ディ！ウェイヴ」の人気パーソナリティや出身アーティストが司会を担当します。





■出展ブース

奄美群島を知る！観光物産ブース

観光物産ブースでは、奄美群島各島の観光協会・島コーディネーターがそれぞれの島の魅力をご紹介します。奄美群島の特産品も販売いたします。



「奄美黒糖焼酎」全銘柄が揃う離島キッチン

島の味を届ける「離島キッチン」にて、島々で親しまれている味や、奄美群島だけで生産される島酒「奄美黒糖焼酎」をお楽しみいただけます。

■「＼やってきました／奄美群島in東京」開催概要

日時：2014.7.21（海の日）11:00-18:00

会場：有楽町駅前広場

主催：奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会

協賛：日本航空株式会社、日本エアコミューター株式会社、バニラエア株式会社

後援：奄美市、大和村、宇検村、瀬戸内町、龍郷町、喜界町、徳之島町、伊仙町、天城町、和泊町、知名町、与論町

協力：有限会社アーマイナープロジェクト、あまみエフエム ディ！ウェイヴ 77.7MHz
NPO離島経済新聞社、株式会社ハレトケ

「奄美黒糖焼酎 島酒Week」「＼やってきました／奄美群島フェアin東京」の詳細は離島情報専門ウェブマガジン『離島経済新聞』からもご覧いただけます。

www.ritokei.com



※なお情報解禁は7月11日（金）となります。商品情報、画像手配につきましては下記宛にお問い合わせ下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

奄美群島セールスプロモーション推進実行委員会 PR担当

担当：宮本（NPO離島経済新聞社） amamiguntou@ritokei.com