

資料提供

平成 28 年 9 月 28 日
課 名：ひろしまブランド推進課
担 当 者：濱崎・黒木
内 線：3441
直通電話：082-513-3441

報道関係者各位

見んさい! 食べんさい! 飲みなさい!

カンパイ! 広島県(▽)(▽)(▽)



宮島の主峰「弥山」を対岸にのぞむ唯一の酒蔵
『一代 弥山』で乾杯! 「翠プレミアム試飲会」開催のお知らせ
〈開催日時:2016年10月28日(金) 17時~20時〉



広島ブランドショップT A U(たう)2階広島酒工房「翠」(すい)で、日本酒好きの方に広島のお酒を堪能していただける“一夜限り”の試飲会、第8回「翠プレミアム試飲会」を開催します。

今回、ご用意した広島のお酒は、全国新酒鑑評会で2014年から3年連続金賞受賞している、日本三景の一つ「宮島」の対岸の広島県廿日市市の蔵元、中国醸造の「一代 弥山」の限定酒です。普段は蔵元でしか手に入らない限定酒など自慢の4種とT A U地下1階 瀬戸内ダイニング遠音近音(をちこち)で料理した日本酒に合うおつまみ付きで呑み比べていただきます。

当日はスペシャルゲストとして、『一代 弥山』の醸造元、中国醸造株式会社 製造責任者 油田 昌樹 様にお越しいただきます。蔵元ならではの話を直接聞くことができるなど、広島のお酒を五感で楽しんでいただきます。また、当日、試飲いただいた、限定酒を特別販売いたします。

ぜひ、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りますようお願いいたします。

『一代 弥山』で乾杯! 「翠プレミアム試飲会」の概要

【日 時】2016年10月28日(金) 17:00~20:00(最終受付 19:30)

《一代 弥山トーク: 油田様特別講演》

第1部: 18:00~18:30、第2部: 19:00~19:30

※一代 弥山トーク以外の時間では油田様と個別にお話しが可能です。

【場 所】広島ブランドショップT A U 2階 広島酒工房「翠」
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上一ビルディング)

【内 容】『一代 弥山』4種呑み比べ

- ◎「一代 弥山 大古酒 1992」
吟醸仕込庫で20年間以上定温熟成した逸品です。
永い年月を経て、絶妙なバランスの古酒に仕上がりました。
- ◎「一代 弥山 スパークリング 1st」
繊細な料理にあわせやすい辛口の清酒です。
- ◎「一代 弥山 純米吟醸原酒」
酒の香味を損なわないように瓶爛にて火入れをし、氷温にて貯蔵したお酒です。弥山シリーズの定番年中商品。
- ◎「一代 弥山 純米吟醸 ひやおろし」
一夏の蔵内熟成でひやおろしならではの落ち着いた味わいのお酒です。

【ゲスト】中国醸造株式会社 製造責任者 油田 昌樹 様

〈ゲストプロフィール〉

昭和40年北九州市出身。島根大学農学部卒業、平成2年入社。
商品開発室にて新製品開発に10年携わり、平成13年より製造部に配属。
以来清酒製造に15年。「毎年が一年生」という大杜氏の言葉を胸に、
毎年、新たな気持ちで、チャレンジ精神を忘れない酒造りを目指しています。

【参加方法】試飲チケット(1,500円)を「翠」店頭にて購入。(先着30名)

※電話(03-5579-9952)でのご予約もお受けします。

※当日はチケットによりグラス4杯とおつまみを提供します。



『一代 弥山』4種呑み比べ



油田 昌樹 製造責任者

中国醸造のご紹介

宮島の主峰「弥山」を対岸にのぞむ唯一の酒蔵

中国醸造は、清酒、焼酎、みりん、リキュール、ウイスキーなどを製造する総合酒類メーカーです。

1963年(昭和38年)に四季醸造蔵として清酒製造に着手しました。日本三景のひとつ、世界文化遺産の厳島神社がある厳島(宮島)。主峰、「弥山」(みせん)を対岸にのぞむ蔵で醸され、選りすぐりの酒米で丁寧に醸した酒のみに「弥山」を冠して蔵出しされています。

「一代 弥山」シリーズは2013年より発売開始した新しい銘柄で、全国新酒監評会にて2014年より3年連続金賞受賞しています。また、中国醸造は世界で初めて開発した紙容器入りのお酒「はこさけ一代」を生み出しました。このパイオニア精神が中国醸造の礎となっています。

