



PRESS RELEASE  
報道機関 各位

2024年9月19日  
JUNMAI SAKE WEEK 実行委員会

**JUNMAI SAKE WEEK NAGOYA | イベント初出店の酒蔵を含む全77蔵が決定！**  
**北は北海道から南は九州まで、日本全国から集まります！**

JUNMAI SAKE WEEK NAGOYA 10月18日(金)～27日(日) 名古屋市 名駅・栄エリア

10月18日(金)～27日(日)の10日間、名古屋市の名駅・栄エリアで開催する、日本酒のなかでも純米酒のみにスポットを当てたイベント「JUNMAI SAKE WEEK NAGOYA(ジュンマイサケウィークナゴヤ)」について、蔵を移設後、人気急上昇している「上川大雪酒造」や、**わずか100石に満たない小さな実力派酒蔵「三冠酒造」**など全77蔵の出店が、このたび決定しました。昔ながらの伝統を守り、これまで日本酒業界を支えてきた老舗酒蔵から、日本酒業界の未来を背負って立つ新進気鋭の酒蔵までが一堂に会します。さらに、火災に見舞われた「澤田酒造」など復権を目指す酒蔵もラインナップ。各酒蔵へは、イベントプロデューサーの山本将守(株式会社マグネティックフィールド代表取締役)が現地へ足を運んで交渉。その技術、味は折り紙付きです。

また、銘柄でも、世界で最も評価される日本酒のひとつである「清水清三郎商店」の「作(ざく)」や、フランスの日本酒コンクール「Kura Master 2024」でプラチナ賞を獲得した「中島屋酒造場」の「貴(たか)」など、200種類以上の貴重な純米酒が出品されます。

各酒蔵は、10月18日(金)～20日(日)に大名古屋ビルディングおよびオアシス21、10月25日(金)～27日(日)にミッドランドスクエアおよびラシックで選りすぐりの純米酒を振る舞います。

また、10月18日(金)～27日(日)の10日間、名駅・栄エリアの飲食店と連携したエリア回遊施策も実施。30店舗以上あるイベント参加飲食店では、イベントのチケットを使用して純米酒を楽しむことができます。



メインビジュアル

<https://junmai-sake.jp/>

★出店酒蔵一覧



## ★出店酒蔵一覧

出品純米酒 銘柄名	出品純米酒	酒蔵名	都道府県	出店日	出店会場	メモ
1 十勝(とちか) 上川大雪(かみかわたいせつ)	十勝 純米 上川大雪 特別純米 彗星 十勝 純米吟醸 上川大雪 純米大吟醸 彗星	上川大雪酒造	北海道	10月25日(金)～27日(日)	ラシック	三重県四日市から蔵を移設し、北海道で人気が急上昇している酒蔵。新しい酒蔵の設立が増え、盛り上がりを見せる北海道の中でも、大きな注目が集まる酒蔵の一つです。
2 キタノニシキ これから まる田(まるた) 加藤と山田と小林と。	キタノニシキ これから 特別純米 まる田 加藤と山田と小林と。	小林酒造	北海道	10月19日(土)～20日(日)	大名古屋ビルヂング	歴史と伝統を持つ酒蔵で、最近では昔ながらの技術に加え、北海道の風土を最大限に活かした酒造りを行い、酒質の向上に努めています。東海エリアでの取り扱いがほとんどなく、非常に希少なブランドです。
3 タクシードライバー 北上夜曲(きたかみやきょく) 電気菩薩(でんきぼさつ)	純米原酒 タクシードライバー 純米酒 北上夜曲 純米大吟醸酒 電気菩薩	喜久盛酒造	岩手	10月25日(金)～26日(土)	ラシック	異色のラベルで知られる話題の酒蔵です。震災で蔵が半壊し、しばらくの間は別の蔵を借りて製造を続けていましたが、今年新たに小さな蔵を建設しました。今回のイベントで出店される酒は、新設蔵で初めて醸造された商品です。
4 蒼天伝(そうてんでん) 美祿(びろく) 気仙沼男山(けせんぬまおとこやま)	蒼天伝 蔵の華 純米大吟醸 蒼天伝 蔵の華 純米吟醸 蒼天伝 特別純米酒 蒼天伝 蔵の華 純米酒 美祿 純米吟醸 ひやおろし 秋月の露し なく 気仙沼男山 特別純米 ひやおろし	男山本店	宮城	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	宮城県を代表するブランドで、地元食材、特に海の幸に合うように造られたお酒です。海と空が蒼く蒼く染まる、気仙沼の風景のような酒を造り続けています。
5 田从(たびと)	山廃仕込み純米吟醸 秘蔵古酒 田从 山廃仕込み純米酒 田从 純米酒 田从	舞鶴酒造	秋田	10月19日(土)	オアシス21	女性が代表を務める蔵で、華やかな味わいを想像されがちですが、実際には熟成酒がメインで、燗酒としてその複雑な味わいが引き立ちます。入手困難な銘柄ですが、どの種類も香りと味のバランスが複雑で、酒通の間で高い評価を得ています。
6 鳥海山(ちょうかいさん)	純米大吟醸 鳥海山 純米大吟醸 鳥海山 48無濾過生原酒 生もと純米大吟醸 鳥海山	天寿酒造	秋田	10月18日(金)～19日(土)	オアシス21	鳥海山の麓、由利本荘市に創業。代表酒「鳥海山」は鳥海山の万年雪が生み出す清らかな水と、天寿酒米研究会が丹精込めて育て上げた「美山錦」をはじめとする契約栽培米を100%使用し、杜氏と蔵人がその米との対話と伝統の技とで醸し上げた逸品です。
7 飛良泉(ひらいずみ) マル飛 ひやおろし 飛囀(ひてん)	飛良泉 山廃純米酒 山廃純米酒 マル飛 ひやおろし 飛囀 鶴HAKUCHO Type-C 飛囀 鶴TSUBAME 直汲み	飛良泉本舗	秋田	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	秋田の銘醸蔵で、名前の由来は「飛び切り良い白い水」というほど良質な水を使用していることにあります。昔ながらの製法を守り続けた酒造りを行っています。
8 上喜元(じょうきげん)	上喜元 純米吟醸 百舌鳥 上喜元 純米吟醸 黄橙 上喜元 純米大吟醸 愛山40 上喜元 純米大吟醸 雪女神35	酒田酒造	山形	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	一時期は入手困難とされた銘酒で、高級酒の市販化をいち早く進めた酒蔵でもあります。もともと高級酒は出品用に造られていたため市場に出回ることが珍しかった蔵です。
9 やまと桜 メダカライス 倭櫻(やまとざくら)	純米酒 やまと桜 辛口 純米酒 メダカライス 純米酒 やまと桜 Calmu 純米吟醸 やまと桜 出羽燦々 純米大吟醸 倭櫻 雪女神	佐藤佐治右衛門	山形	10月20日(日)	大名古屋ビルヂング	「やまと桜」はほとんどが県内で流通しており、名古屋で飲めるのは非常に希少です。地元密着型の酒蔵で、県外のイベントに出店することはほとんどありません。
10 来福(らいふく) 真向勝負(まっこうしょうぶ)	来福 純米酒 春陽 来福 純米吟醸 亀の尾秋あがり 純米大吟醸 真向勝負	来福酒造	茨城	10月18日(金)～20日(日)	大名古屋ビルヂング	300年の歴史を持つ酒蔵で、伝統的な製法を守り、品質にこだわり抜いた酒造りを行っています。約10種類の酒造好適米と天然の花酵母にこだわり、品質一本、真向勝負が基本理念です。



11	月の井(つきのい) 和の月(なのつき)	月の井 純米吟醸 和の月生酛スパークリング 和の月80生酛純米	月の井酒造店	茨城	10月25日(金)~27日(日)	ミッドランドスクエア	大洗の自然環境を最大限に活かした酒造りを行っています。日本酒造組合中央会の会長も務める実力派の杜氏が丁寧に醸すお酒です。
12	仙禽(せんきん) あかとんぼ	クラシック 仙禽 無垢 仙禽 オーガニック・ナチュラル あかとんぼ	せんきん	栃木	10月18日(金)	大名古屋ビルヂング	現在、全国的に人気が発達している話題の酒蔵です。「ドメーヌ」(環境)と「ナチュラル」(自然派を超越する)をテーマに、酒造りの原点を見つめ直し、華やかで美しい、味わい深い酒を造っています。ユニークなラベルデザインも、若者に人気です。
13	惣誉(そうほまれ)	ひやおろし 生酛仕込 特別純米 生酛仕込 特別純米 生酛仕込 純米大吟醸	惣誉酒造	栃木	10月26日(土)~27日(日)	ラシック	昔ながらの造りにこだわった酒造りを心がけ、地元の人々に愛されています。愛知でもなかなか出会うことのできない銘柄です。その中でも、昔ながらの「キモト造り」の商品は特にファンから高い評価を得ています。
14	流輝(るか) 松屋事変(まつやじへん)	流輝 純米吟醸 山田錦生 流輝 純米大吟醸 モルフォ 流輝 純米吟醸 山田錦火入 松原事変 純米吟醸	松屋酒造	群馬	10月20日(日)	オアシス21	今、話題となっている人気の酒蔵です。愛知県で販売店は1軒しかなく、非常に貴重です。
15	残草蓬菜(ざるそうほうらい) 昇龍蓬菜(しょうりゅうほうらい)	残草蓬菜 特別純米 ひやおろし 残草蓬菜 純米吟醸 昇龍蓬菜 きもと純吟 ひやおろし 昇龍蓬菜 きもと純米 山田錦75 ヒトナツ越え 昇龍蓬菜 きもと純米 まめ雄町70	大矢孝酒造	神奈川	10月18日(金)	大名古屋ビルヂング	神奈川の自然豊かな土地で純米酒にこだわり続けてきた蔵です。愛知県では販売店が少なく、イベントへの出店も珍しいため飲む機会が貴重。「残草蓬菜」は多様な味わいがあり、若い世代にも人気があります。
16	秋とんぼ 黒とんぼ 楽風舞(らくふうまい)	秋とんぼ山田錦純米酒 黒とんぼ純米酒生酛 秋とんぼ雄町生酛純米 純米大吟醸とんぼラベル楽風舞	泉橋酒造	神奈川	10月19日(土)	オアシス21	神奈川県の自然豊かな土地にあり、トンボが多い地域で造られています。自社でお米の生産から管理まで一貫して行うなど、原料にも強いこだわりがあります。愛知県では非常に珍しい銘柄です。
17	越乃寒梅(こしのかんばい)	越乃寒梅 金無垢 純米大吟醸 越乃寒梅 無垢 純米大吟醸 越乃寒梅 潤 純米吟醸 越乃寒梅 決 純米吟醸	石本酒造	新潟	10月18日(金)~19日(土)	大名古屋ビルヂング	昭和の時代を代表する「幻の銘柄」として長く称えられてきた新潟のブランドです。その大きな特徴は「旨み」にあります。純米酒のラインナップは少ない中でこれほどまでに人気を博している理由は、その酒質にあります。イベントへの参加も少なく、この蔵が出店するというだけでも驚きです。
18	VEGA(ベガ) FOMALHAUT(フォーマルハウト)	VEGA FOMALHAUT	阿部酒造	新潟	10月18日(金)~19日(土)	大名古屋ビルヂング	今、話題の酒蔵です。愛知県での取り扱いは非常に少なく、販売店もおそらく1軒のみ。その豊富な商品ラインナップは、飲み手に楽しさを提供しています。
19	みなも PAIR(ペア)	みなも 爽彩純米 みなも 純米大吟醸 みなも 中汲み純米大吟醸原酒(新潟S-9 酵母) 酒蔵の淡雪プレミアムPAIR	吉乃川	新潟	10月18日(金)~20日(日)、 10月25日(金)~27日(日)	10月18日(金)~20日(日): オアシス21 10月25日(金)~27日(日): ミッドランドスクエア	新潟の銘醸蔵で、全国的にも有名なブランドです。特に純米酒の製造は少なく、その貴重な純米酒を一度に楽しめるのは非常に興味深いです。
20	ロック酒 白瀧 SEVEN(しらたきセブン) 上善如水(じょうぜんみずのごとし) 濃醇魚沼(のうじゅんうおぬま)	ロック酒 by Jozen 純米 白瀧 SEVEN 50% 純米大吟醸 白瀧 SEVEN 61% 純米吟醸 ひやおろしの上善如水 純米吟醸 濃醇魚沼 純米	白瀧酒造	新潟	10月20日(日)	大名古屋ビルヂング	こちらも新潟発の全国的に有名なブランドです。「水のように飲みやすいお酒」として、食中酒として非常に評価されていますが、その酒質は高く、デザインの美しさも相まって酒通から高い評価を受けています。
21	萬歳楽(まんざいらく)	萬歳楽 ひやおろし 純米吟醸生詰原酒 萬歳楽 純米辛口 剣	小堀酒造店	石川	10月27日(日)	ラシック	酒質の高い石川県の蔵の中でも、実力派として知られています。特に「加賀梅酒」が全国的に有名。決して珍しい酒ではないながらも、米の味わいを生かした食中酒を醸している蔵です。



22	伝心(でんしん) 一本義(いっぽんぎ)	伝心 秋 純米生詰原酒 伝心 雪 純米吟醸 一本義 辛口純米酒 一本義 秋之純米酒ヒヤオロシ	一本義久保 本店	福井	10月25日(金)	ラシック	「一本義」の中でも「伝心」は限られた店舗でしか販売されていないブランドで、味わいはすっきりとしています。大型イベントに出店することは珍しいです。
23	七賢(しちけん)	七賢 山ノ霞 スパークリング 七賢 空ノ彩 スパークリング 七賢 アラン・デュカス スパークリングサケ 七賢 絹の味 純米大吟醸	山梨銘醸	山梨	10月25日(金)~26日(土)	ラシック	今、話題の酒蔵です。特に有名な「スパークリング日本酒」は、その道のバイオニア。デザインや味わいが日本酒の概念を超越しており、国内外で人気を集めています。愛知県では取り扱いの少ない貴重な酒です。
24	今錦(いまにしき)	今錦 純米吟醸 金紋錦 今錦 HAKUMEI (薄明) 今錦 純米吟醸 山恵錦 今錦 純米吟醸 美山錦 今錦 中川村のたま子 特別純米 今錦 特別純米酒	米澤酒造	長野	10月18日(金)~20日(日)	オアシス21	令和に入り急成長を遂げている注目の蔵です。商品も多様で、さまざまなシーンで楽しむことができます。今では珍しくなった「酒糟搾り」を採用し、守るべきものは守りながら、新しい技術を取り入れて、「いい酒造り」に邁進しています。
25	真澄(ますみ) MIYASAKA	真澄 茅色 Kaya MIYASAKA 愛山 真澄 ひやおろし 真澄 スパークリング Origami 真澄 山花	宮坂醸造	長野	10月18日(金)~20日(日)	オアシス21	7号酵母発祥の蔵であり、現代表がすべて7号酵母に切り替え、原点に立ち返りブランドをリビルドしました。原点こそ最先端であり、蔵の特徴を最大限に生かした酒造りを行っています。決して華やかすぎず、余韻がしっかり感じられる美しい酒で、日本酒の歴史に名を刻む銘酒です。
26	喜久水(きくすい)	喜久水 純米大吟醸 翠嶂 喜久水 純米大吟醸 菜 たかね錦45 喜久水 純米吟醸 猿庫の泉 喜久水 純米生酛原酒 風越 喜久水 黒純米 喜久水 純米原酒ひやおろし【生詰】 喜久水 純米吟醸無濾過生原酒 菜 キーケグ 10L	喜久水酒造	長野	10月25日(金)~27日(日)	ミッドランドスクエア	製造数は参加蔵の中でも多く、バラエティ豊かなラインナップが魅力。今回出品される「黒純米」は低精白の扁平精米で磨いた酒で、時代に逆行するような米の可能性に挑戦した逸品です。今なお時代に挑戦し続ける、まさに黒船ともいえる蔵です。
27	竹雀(たけすずめ)	竹雀 山廃純米吟醸無濾過生原酒雄町 竹雀 山廃純米無濾過生原稿 竹雀 淳酒	大塚酒造	岐阜	10月18日(金)~19日(土)	オアシス21	代表が後継者となって誕生したブランド「竹雀」は、じわじわと全国に広がっています。夫婦で酒造りを行っており、生産量が少ないため、今後入手困難になる可能性もあります。
28	小左衛門(こざえもん)	小左衛門 純米大吟醸 40% 小左衛門 純米大吟醸 赤磐雄町 小左衛門 鳥ラベル 小左衛門 寿司ラベル 小左衛門 特別純米信濃美山錦 小左衛門 再仕込貴醸酒	中島醸造	岐阜	10月18日(金)~20日(日)	大名古屋ビルヂング	岐阜でも有名な蔵で、全国的にも人気の実力派です。東海地方を代表するブランドで、原料の米を1種類に限らず、多くの品種を使用して多彩な酒を醸しています。米の味わいを飲み比べる楽しみがあるのも魅力です。
29	御幸鶴(みゆきつる) 美濃紅梅(みのこうばい) 一滴千山(いってきせんざん)	御幸鶴 純米大吟醸 美山錦 美濃紅梅 純米吟醸 1回火入れ 一滴千山 八反錦 生原酒	武内酒造	岐阜	10月18日(金)~19日(土)	オアシス21	「水の都」として知られる大垣に蔵を構える酒蔵。中軟水で醸造する武内酒造の酒は、柔らかく滑らかな味わいが特徴です。水と原材料を最大限に生かして進化を続ける蔵です。
30	大いばり 若葉(わかば)	大いばり 緑ラベル(純米大吟醸無濾過生原酒) 大いばり 青ラベル(特別純米無濾過生原酒) 大いばり 紫ラベル(純米無濾過生原酒) 若葉 ひやおろし 番外品「秋の純米吟醸」 若葉 特別純米	若葉	岐阜	10月18日(金)~20日(日)	オアシス21	創業300余年の歴史を持つ酒蔵。滋味豊かな伏流水と地元産のものを中心に厳選した米を使用し、真心こめて酒造りを行っています。味わいを強く、香りはあえて控え目に。口のなかでふわっと香りが広がる切れのいい飲み口を目指しています。
31	女城主(おんなじょうしゅ)	女城主 純米吟醸 女城主 純米亀ノ尾 女城主 純米吟醸葉食い 女城主 辛口純米酒 女城主 純米3年古酒 女城主 特別純米酒	岩村醸造	岐阜	10月19日(土)~20日(日)	大名古屋ビルヂング	岐阜を代表する蔵で、地域に根ざした酒造りを行っています。食中酒として、魚介料理からジビエまで幅広い料理に合います。



32	杜氏 平岡誠治(とうじ ひらおかせいじ) 深山菊(みやまぎく) 杜氏の藝(とうじのげい)	純米大吟醸 杜氏 平岡誠治 純米吟醸 深山菊 特別純米 深山菊 純米大吟醸 杜氏 平岡誠治(別誂) 杜氏の藝	船坂酒造店	岐阜	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	酒どころ飛騨高山で、伝統的な手法と現代技術を融合させた酒造りを行っています。主な銘柄は「深山菊」で、飛騨の自然豊かな環境と地下水を活かし、高品質な日本酒を提供しています
33	三千盛(みちさかり)	三千盛 純米大吟醸 三千盛 香るつきみさけ 三千盛 小仕込純米	三千盛	岐阜	10月19日(土)～20日(日)	オアシス21	「辛口」といえばこのブランド! 和食の料理人がこよなく愛するブランドで、若い後継者が引き継ぎ、伝統を生かしつつも進化を遂げる真っ最中。今後の成長に目が離せません。
34	白川郷(しらかわごう)	白川郷 純米にごり酒 白川郷 純米吟醸 ささにごり酒 白川郷 純米にごり酒 出来たて生 白川郷 純米酒 生の上澄み	三輪酒造	岐阜	10月18日(金)	大名古屋ビルヂング	最も有名な銘柄は「にごり酒」。一度は目にしたことがあるでしょう。にごり酒は奥が深く、食事やコーヒーに混ぜて楽しむことができるなど、多くの可能性を秘めたお酒です。
35	金泉(きんせん)	金泉 純米しぼりたて原酒 金泉 純米吟醸熟成無濾過 金泉 純米寒椿	平和錦酒造	岐阜	10月18日(金)	オアシス21	築174年を超える土倉蔵から生まれる「金泉」で勝負する、奥美濃の小さな酒蔵「平和錦酒造」。一度に作る量が限られるスモールサイズだからこそ、蔵に居ついた酵母と、杜氏・蔵人の伝統の技によって生み出せる個性、それが「金泉の味」として刻まれていきます。
36	初亀(はつかめ)	初亀 大吟醸純米 瓢月 初亀 純米吟醸 からからべっぴん 初亀 特別純米 初亀 特別純米 ひやおろし原酒	初亀醸造	静岡	10月20日(日)	オアシス21	愛知県のイベントにおいて珍しい静岡からの出店。静岡の豊かな自然と食材に育まれた食文化に調和する酒を、丁寧な手仕事と感謝の心で醸造しています。控えめな甘酸と爽やかな香り、軽やかな口当たりが特徴の「静岡型」の日本酒です。
37	敷島(しきしま) 大江山(おおえやま)	敷島 うすにごり 敷島 ひやおろし 大江山オリジナルレシピ再現酒 大江山#敷島 コラボレーション醸造酒	伊東	愛知	10月26日(土)～27日(日)	ラシック	1778年に創業し、2000年に一度廃業したものの、2021年に復活。酒処としての「文化」を創造し、次世代に繋ぐべく邁進しています。
38	一念不動(いちねんぶどう) 蓬萊泉(ほうらいせん)	一念不動 ひやおろし 蓬萊泉 特別純米 夢筐 蓬萊泉 純米吟醸SILVER 一念不動SPARKLING	関谷醸造	愛知	10月18日(金)～19日(土)	オアシス21	愛知を代表する酒蔵。銘酒「空」は全国的にも入手困難として有名です。最新の醸造設備に加え、技術と育成も一貫しており、米作りにも注力しています。ここ数年で商品も多様化している、伝統と革新を融合させた蔵です。
39	二狼(にろう) 二兎(にと)	二狼2024 純米大吟醸二兎愛山48 純米吟醸二兎雄町55 純米二兎萬歳70	丸石醸造	愛知	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	愛知が誇る、今話題の蔵のひとつです。現代表が手がけた「二兎」は全国で人気を博し、引っ張りだこに。深い旨みとジュシーな味わいが特徴です。
40	勲碧(くんぺき)	勲碧 純米吟醸 夢吟香ひやおろし 勲碧 純米大吟醸夢吟香「肥後山茶花ラベル」 勲碧 純米大吟醸 雄町 桜酵母無濾過生原酒	勲碧酒造	愛知	10月26日(土)	ミッドランドスクエア	愛知県の酒好きで知らない人はいないであろう酒蔵。蔵人が自ら酒のおいしさを伝えるため、愛知県を中心に各地を訪れながら活動しています。甘みと旨みが特徴で、愛知の味噌料理や川魚にも合う酒です。
41	山崎醸(やまざきかもし) 夢山水(ゆめさんすい) 若水(わかみず)	山崎醸 夢吟香 DREAM 夢山水十割 奥 火入 若水辛口原酒 焚火	山崎	愛知	10月20日(日)	大名古屋ビルヂング	後継者候補である息子が戻り、酒造りに没頭! 地元の米のみを使用した「奥」シリーズが有名ですが、今後どんなブランドを立ち上げていくのか、注目される若手の一人です。



42	四海王(しかいおう)	四海王 純米大吟醸 夢吟香40% 四海王 無農薬栽培米 特別純米 雄町 四海王 純米 福	福井酒造	愛知	10月19日(土)	大名古屋ビルヂング	地元の風土を活かし、地域に根ざした酒造りを続けています。特に、安城の自然豊かな水と地元産の酒米を使用し、精緻な技術で醸した日本酒が特徴です。代表銘柄「四海王」は軽やかな飲み口と奥深い旨みで知られ、全国的にも高い評価を受けています。
43	東龍(あずまりゅう)	東龍 純米大吟醸 玲瓏 東龍 純米吟醸 龍の舞 東龍 特別純米酒 龍田屋 東龍 山麩純米酒 佐藤東兵衛 東龍 純米酒 龍瑞 東龍 純米吟醸 OCT.	東春酒造	愛知	10月18日(金)~20日(日)	オアシス21	明治32年(1899年)創業。名古屋の水と地元産の米を使った伝統的な酒造りを行っています。代表銘柄「東龍」は、地元で愛されるだけでなく、全国的にも高い評価を受けています。バランスの取れた味わいと米の旨みをしっかり感じられる上品な仕上がり特徴で、食事との相性も良いお酒を醸しています。
44	虎変(こへん) 金虎(きんとら)	特別純米虎変秋上がり 純米吟醸虎変 純米大吟醸金虎 KOTORA-citric 純米吟醸虎変うすにごり生原酒	金虎酒造	愛知	10月18日(金)~19日(土)	オアシス21	代表水野さんが自らブランドのイメージになっている酒蔵。地域密着型の蔵として地元で親しまれており、名古屋市内で高い評価を受ける酒蔵です。
45	タカノユメ	タカノユメ 純米大吟醸 ALL NAGOYA タカノユメ 純米大吟醸 ALL NAGOYA うすにごり タカノユメ 純米吟醸 ALL NAGOYA タカノユメ 純米 ALL NAGOYA	山盛酒造	愛知	10月25日(金)	ラシック	地元の水と米を使い、伝統的な技術を守りながら、日本酒を醸造しています。すっきりとした飲み口と米の旨みが際立つ、繊細で上品な味わいが特徴です。名古屋市内の飲食店や地元イベントで広く愛されており、地域に根ざした酒蔵です。
46	人生劇場(じんせいげきじょう) 杉の舞(すぎのまい) しぼりたて無濾過(むろか) 碧海野(へきかいや)	人生劇場 山麩純米 人生劇場 ひやおろし 山麩純米 純米吟醸 杉の舞 特別純米 しぼりたて無濾過 碧海野純米大吟醸	神杉酒造	愛知	10月19日(土)~20日(日)	オアシス21	地元愛知の米と良質な水を使い、伝統を守りながらも技術革新に積極的で、豊富な酒をそろえる酒蔵。代表銘柄「神杉」は、米の豊かな旨みとキレのある後味が特徴で、地元のみならず広く愛されています。
47	白老(はくろう)	純米大吟醸 白老 知多の花露 白老 純米吟醸 秋のうすにごり 白老 特別純米酒	澤田酒造	愛知	10月25日(金)	ミッドランドスクエア	伝統的な手法と地元の素材を活かした酒造りを続けています。2021年に酒蔵が火災に見舞われたものの、復興に向けた努力を続け、地域と共に酒造りを再開しました。代表銘柄「白老」は、米の旨みがしっかりと感じられる深みのある味わいが特徴で、地元や全国で高い評価を受けています。
48	るみ子の酒 英(はなぶさ) リエスタイル	純米大吟醸 るみ子の酒 英 特別純米酒 リエスタイル 秋上がり るみ子の酒 伊勢錦 るみ子の酒 純米吟醸生原酒 るみ子の紫蘇酒	森喜酒造場	三重	10月18日(金)~20日(日)	大名古屋ビルヂング	伝統を守りつつも新しい試みを取り入れた酒造りを行っています。柔らかな口当たりと米の旨みを引き出した味わいが特徴で、日本全国で愛されています。特に手作業にこだわった丁寧な酒造りが評価され、日本酒ファンの間でも高く支持されています。
49	作(ざく)	作 穂乃智 作 インプレッションG 作 雅乃智中取り 作 槐山一滴水 作 奇瑞	清水清三郎商店	三重	10月18日(金)~20日(日)、 10月25日(金)~27日(日)	10月18日(金)~20日(日)：大名古屋ビルヂング 10月25日(金)~27日(日)：ラシック	「作(ざく)」は、日本を飛び越え、世界で最も評価される日本酒のひとつ。洗練された味わいとフルーティーな香りが特徴で、国内外で人気を博しています。米の旨みを引き出しつつ爽やかな飲み口が特徴で、食事とも相性よし。また、醸造過程において品質管理を徹底しており、そのクオリティの高さが評価されています。



50	KINO1(きのう1) 酒屋八兵衛(さかやはちべえ)	KINO1 酒屋八兵衛 純米酒 酒屋八兵衛 十五夜	元坂酒造	三重	10月19日(土)	オアシス21	山深い自然豊かな環境で醸される酒は、米の旨みを引き出しながらも、爽やかでバランスの取れた味わいが特徴です。米作りも始め、原料の本質に立ち返った酒造りを行っており、若い世代の新しい感性を取り入れた酒造りも進めています。全国的に高く評価されているイベントで飲めることも少ない注目の蔵です。
51	義左衛門(ぎざえもん) 若戎(わかえびす) 育飩(そだてもと) 若エビスタ～	PREMIUM ひやおろし 純米吟醸 義左衛門「神の穂」 純米大吟醸 秋だもん 義左衛門 純米吟醸 若戎 おりがらみ 三重山田錦 「中取り」純米吟醸 育飩 真秀 純米吟醸 若エビスタ～ 純米大吟醸 義左衛門 三重山田錦 金賞受賞酒	若戎酒造	三重	10月18日(金)～20日(日)	大名古屋ビルヂング	代表銘柄「若戎(わかえびす)」は、伊賀の豊かな自然、良質な水、地元産の米を活かした、奥深い味わいを持つ日本酒です。キレのある辛口の酒が多く、食中酒としても人気。地元のみならず全国的の日本酒ファンに愛されています。
52	UZUME 鋤女(うずめ)	UZUME sparklin AWA 鋤女 純米大吟醸雫生 UZUME Relaxation level2 鋤女 山廃純米旨辛原酒 鋤女 天女の舞 純米吟醸 鋤女 豊稷の舞 山廃純米	伊藤酒造	三重	10月20日(日)	オアシス21	地元の豊かな自然と良質な水を活かし、日本酒を丁寧に醸造しています。特に、地元産の米を使用し、米の旨みをしっかりと引き出した味わいが特徴です。伝統を守りながらも新しい感性を取り入れ、地域に根ざした酒蔵として広く愛されています。
53	不老泉(ふろうせん) 仙の天狗(そまのてんぐ)	不老泉 山廃仕込 特別純米原酒 参年熟成 不老泉 山廃仕込 純米吟醸原酒 仙の天狗 純米吟醸 うすにごり 生原酒 不老泉 山廃仕込 純米吟醸 中汲み 無濾過生原酒 不老泉 山廃仕込 純米吟醸 備前雄町 無濾過生原酒	上原酒造	滋賀	10月19日(土)～20日(日)	大名古屋ビルヂング	愛知県では販売店がごくわずかで、イベントへの出店も貴重。注目の酒蔵の一つです。昔ながらの「山廃仕込み」にこだわり、力強い酸味と深いコク、米の旨みをしっかりと感じられる酒を造っています。濃厚で複雑な味わいながらも飲みやすく、食事との相性もばっちりです。
54	TAMA(たま) GREEN 雄町(グリーンおまち) にごりスパークリング 京の光(きょうのひかり)	純米吟醸 TAMA 有機 純米吟醸 GREEN 雄町 にごりスパークリング 京の光	玉乃光酒造	京都	10月18日(金)～20日(日)	大名古屋ビルヂング	玉乃光酒造は、日本で初めて「純米酒」の表示を使用した蔵です。米の純粋な旨みとフルーティーな香りが特徴で、京都伏見の名水を使用した繊細でバランスの取れた味わいが魅力です。国内外で高く評価され、食事と合わせて楽しめる酒として愛されています。
55	奥播磨(おくはりま)	奥播磨 山廃純米スタンダード 奥播磨 強め 奥播磨 雨音に染まる 奥播磨 山廃兵庫夢錦60 生	下村酒造店	兵庫	10月25日(金)～27日(日)	ラシック	あまりイベントには出店しない実力派の酒蔵です。伝統的な手法で仕込まれ、力強い酸味とコクが特徴。濃厚で複雑な味わいの中に米の旨みを感じられる深い味わいが魅力で、地元の自然と風土を活かした酒造りが高く評価されています。日本全国に多くのファンがいます。
56	竹泉(ちくせん)	竹泉 純米 山田錦 竹泉 純米吟醸 雄町 竹泉 純米大吟醸 山田錦	田治米	兵庫	10月18日(金)～19日(土)	オアシス21	表舞台にはあまり出ませんが、こちらも実力派の酒蔵です。しっかりとした酸味と米の旨みを活かした深い味わいが特徴。古くからの技術を大切にしながらも、新しい挑戦を続けており、地元だけでなく全国的にも高く評価されています。
57	仙介(せんすけ) 琥泉(こせん)	仙介純米大吟醸原酒三割三磨き 仙介純米大吟醸 仙介超辛口純米吟醸原酒一火 仙介特別純米 琥泉純米吟醸	泉酒造	兵庫	10月26日(土)～27日(日)	ミッドランドスクエア	神戸の良質な水と兵庫県産の米を使用し、繊細ながらも米の旨みをしっかりと感じられる、すっきりとした飲み口が特徴です。食中酒として高い評価を受け、地元神戸はもちろん、全国的にも人気があります。愛知県では取り扱いが少なく、希少な酒です。



58	花巴(はなともえ)	花巴 山麩うすにごり生酒 花巴 水飩生酒 花巴 山麩生酒 花巴 山麩火入(秋あがり) 花巴 水飩×水飩	美吉野醸造	奈良	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	こちらにも出店は珍しい実力派の酒蔵です。伝統的な「水飩(みずもと)」という発酵手法を用い、独特の酸味と複雑な旨みが特徴です。地元の吉野の水と米を使用し、深い味わいとキレのある飲み口が魅力。個人的な酸味が評価され、多くのファンがいます。
59	車坂(くるまざか)	車坂特別純米酒 車坂山麩純米秋あがり 車坂純米大吟醸酒 車坂生飩純米	吉村秀雄商店	和歌山	10月18日(金)～20日(日)	大名古屋ビルヂング	全国的に注目を集める実力派の女性杜氏が手がける「車坂」。和歌山の豊かな自然の中で育まれた米と水を使い、バランスの取れた味わいが特徴です。フルーティーで華やかな香りと、しっかりとした米の旨みが魅力で、初心者から日本酒通まで幅広い層に人気があります。
60	千代むすび(ちよむすび) こなき純米(こなきじゅんまい) CHIYOMUSUBI	千代むすび 純米吟醸 強力50 千代むすび 純米酒 千代むすび 純米大吟醸 山田錦50港の朝霧 こなき純米 超辛口 ひやおろし CHIYOMUSUI AWASAKE SORAH CHIYOMUSUBI ULTRA YUZU CHIYOMUSUBI ULTRA PEACH	千代むすび酒造	鳥取	10月18日(金)～20日(日)	オアシス21	日本海の豊かな水と鳥取県産の酒米を使用し、濃厚ながらも爽やかなキレのある味わいが特徴です。特に「強力(ごうりき)」という地元産の酒米を使った日本酒が人気で、地元や全国で高い評価を得ています。
61	七冠馬(ななかんば) The Seven -Fizzy-(ザセブン-フィズィー)	七冠馬 純米大吟醸 The Seven -Fizzy- 七冠馬 純米 ひやおろし 七冠馬 純米	蔵上清酒	鳥根	10月18日(金)～19日(土)	大名古屋ビルヂング	現在注目を集めている蔵です。この銘柄は、奥出雲の自然豊かな環境で育まれた米と水を使い、滑らかで芳醇な味わいが特徴です。名前は、競走馬「シンボリルドルフ」が七冠を達成したことに由来し、力強さと繊細さを併せ持つ酒として評価されています。
62	春陽60(しゅんよう60) 純米ひやおろし 純米大吟醸 スパーリングクラウド 特別純米 出雲 イノベーション 10	春陽60 純米ひやおろし 純米大吟醸 スパーリングクラウド 特別純米 出雲 イノベーション 11	吉田酒造	鳥根	10月25日(金)～27日(日)	ミッドランドスクエア	こちらにも珍しい全国的に有名な蔵です。出雲地方の伝統的な酒造りを守りつつ、地元の酒米と清らかな水を使用しています。代表銘柄「月山」は、米の旨みを引き出した柔らかな口当たりと、すっきりとしたキレの良さが特徴です。
63	李白(りはく)	李白 純米酒 李白 特別純米酒ひやおろし 李白 純米吟醸Wandering Poet 李白 純米大吟醸 李白 純米吟醸Wandering Poet(生)	李白酒造	鳥根	10月25日(金)～27日(日)	ミッドランドスクエア	出店が珍しい蔵です。フルーティーで爽やかな香りと米の旨みを生かした豊かな味わいが特徴です。特にバランスの良い飲み口が多くの人に愛され、食中酒としても人気があります。
64	三冠(さんかん) 和井田(わいだ)	三冠 雄町純米 三冠 雄町純米吟醸 三冠 雄町純米大吟醸 和井田 雄町生飩純米03BY	三冠酒造	岡山	10月25日(金)～27日(日)	ミッドランドスクエア	使う米は岡山特産米「雄町・朝日」を主に使用。地元倉敷市・児島で、昔は生活用水として使われていた「みこやの水」。弱硬水の清冽な水を活かして、そっと食事に寄り添う酒造りに取り組んでいる酒蔵です。今回のイベントでも規模が小さく、わずか100石に満たない蔵ですが、実力は折り紙付きで、今全国的にネームバリューが高まってきています。
65	御前酒(ごぜんしゅ)	御前酒 1859 御前酒 1859辛口 御前酒 菩提飩にごり火入れ 御前酒 まめ農園雄町R3BY 御前酒 まめ農園雄町R4BY 御前酒 菩提飩貴醸酒	辻本店	岡山	10月25日(金)～27日(日)	ミッドランドスクエア	女性杜氏が活躍する老舗蔵です。江戸時代から続く蔵で、地元で栽培された「雄町米」を使った酒が特に有名です。全量雄町米を使用することを宣言し、ふくやかな香りと力強い旨みが特徴です。格式ある酒として知られ、地元岡山だけでなく全国的にも高く評価されています。





66	神心(かみこころ) 純米スパークリング しゅわ しゅわ 木陰の魚(こかげのさかな)	神心 純米 自耕自醸-じこうじじょう- 神心 純米吟醸 瓶囲い 神心 純米吟醸 無濾過生原酒 神心 純米吟醸 熟成原酒 純米スパークリング しゅわしゅわ 低アルコール純米酒 木陰の魚	嘉美心酒造	岡山	10月25日(金)~27 日(日)	ラシック	伝統ある酒蔵で、甘口が特徴。フルーティーで華やかな香りと、柔らかな口当たりが魅力で、食中酒としても食事との相性が良く、多くの日本酒ファンに愛されています。昔ながらの製法に現代の技術を取り入れ、品質向上に努めています。
67	瑞冠(ずいかん) こわっば いい風	瑞冠 純米山田錦 ひやおろし こわっば 純米吟醸 いい風 純米大吟醸 瑞冠 純米大吟醸 きもと 瑞冠 純米大吟醸 亀かくし	山岡酒造	広島	10月18日(金)~20 日(日)	大名古屋ビルヂング	広島のお小さな酒蔵で、米作りから行っています。伝統的な手法で醸造された酒はふくよかな米の旨みとキレのある後味が特徴です。特に「生酛(きもと)」や「山麩(やまはい)仕込み」の酒は力強く深い味わいがあり全国的にも高い評価を受けています。地元の食材とも相性が良く、地域に根ざした酒蔵として愛されています。
68	誠鏡(せいきょう) 幻(まぼろし)	誠鏡 純米たけはら 誠鏡 純米原酒K1801 誠鏡 純米吟醸プリンセスミチコ 純米大吟醸 幻赤箱	中尾醸造	広島	10月18日(金)~20 日(日)	大名古屋ビルヂング	中尾醸造は、伝統的な酒造りを大切にしながらも、現代の技術を取り入れ、品質向上に努める酒蔵です。国内外に出荷されており、人気の酒蔵として高く評価されています。
69	賀茂泉(かもしづみ)	賀茂泉 朱泉本仕込 賀茂泉 造賀 純米ひやおろし 賀茂泉 純米大吟醸 延壽	賀茂泉酒造	広島	10月18日(金)~19 日(土)	オアシス21	広島酒米と軟水を使い、ふくよかな米の旨みと柔らかい飲み口が特徴です。賀茂泉は、広島県の伝統的な酒造りを受け継ぎ、特に純米酒に力を入れています。自然の恵みを活かした酒造りは定評があり、食中酒として多くの料理に合うため幅広い層に愛されています。
70	本洲一(ほんしゅういち)	本洲一 無濾過純米酒 本洲一 Doors-dry-大辛口(純米吟醸) 本洲一 純米大吟醸	梅田酒造場	広島	10月20日(日)	オアシス21	地元産の酒米と軟水を使い丁寧に醸造されています。中でも「本洲一」は芳醇な香りと柔らかな口当たりが特徴です。旨みとキレのバランスが良く、全国的にも高く評価されている日本酒です。
71	貴(たか)	貴 特別純米 貴 純米本生 スパークリング 貴 特別純米 ふかまり 貴 純米吟醸 山田錦	永山本家酒造場	山口	10月18日(金)~19 日(土)	大名古屋ビルヂング	米の栽培から醸造までを一貫して行う「テロワール」の先駆者。フランスのワイナリーにインスパイアされ酒造りに生かしているそうです。愛知県のイベントへの出店は非常に珍しい酒蔵です。
72	中島屋(なかしまや) カネナカ 寿(ことぶき)	中島屋 純米大吟醸 カネナカ 生酛純米 寿 純米大吟醸 中島屋 純米吟醸 カネナカ 生酛純米山田錦	中島屋酒造場	山口	10月19日(土)	オアシス21	愛知県のイベントへの出店は珍しい酒蔵のひとつ。「中島屋純米大吟醸」は、フランスの日本酒コンクール「Kura Master 2024」純米大吟醸の部においてプラチナ賞を受賞。
73	原田(はらだ)	原田 純米大吟醸 原田 特別純米酒 西都の雫 原田 純米酒80	はつもみぢ	山口	10月25日(金)~27 日(日)	ラシック	愛知では希少な日本酒で、山口県産の米と清らかな水を使い、米の旨みを引き出したフルーティーで滑らかな味わいが特徴です。食事に寄り添う飲みやすさと、軽やかで深みのある味わいが多くのファンに支持されています。
74	三芳菊(みよしぎく)	三芳菊 純米大吟醸 限定袋しぼり 三芳菊 精米22% 純米大吟醸5年氷温貯蔵 三芳菊 座花酔月 純米大吟醸 三芳菊 純米大吟醸 綾音 三芳菊 ネコと和解せよ 三芳菊 純米大吟醸 スパークリング	三芳菊酒造	徳島	10月18日(金)~20 日(日)、 10月25日(金)~27 日(日)	10月18日(金)~20日 (日) : 大名古屋ビルヂング 10月25日(金)~28日 (日) : ラシック	独自の酒造りで知られており、特に「自然派」の酒造りにこだわっています。三芳菊の日本酒はフルーティーで鮮烈な香りと酸味が際立つ個性的な味わいが特徴で、甘酸っぱい風味を持つユニークな酒を醸しています。酸味のあるジュシーな飲み口が若い世代や日本酒愛好者に人気がありラベルデザインもカラフルで遊び心があります。



75	酔鯨(すいげい)	酔鯨 純米酒 八反錦60% 酔鯨 TOSAGURA CRAFT series 蒼Light 酔鯨 純米大吟醸 鼓 酔鯨 純米大吟醸 象	酔鯨酒造	高知	10月26日(土)~27日(日)	ラシック	高知を代表する蔵であり、近年ラベルも大幅にリニューアルされました。流通を全面的に見直し、最高品質の日本酒を世に送り出しています。最新の設備と最高の技術に加え、高知の自然環境を最大限に活かした酒造りで、国内外から高い評価を受けています。
76	司牡丹(つかさばたん)	司牡丹・仁淀ブルー(純米酒) 司牡丹AMAOTO(純米酒) 司牡丹・二割の麴が八割の味を決める(純米酒) 船中八策・ひやおろし(超辛口・純米原酒) 司牡丹・封印酒(純米吟醸酒) 司牡丹・酒槽搾り純米大吟醸(純米大吟醸原酒)	司牡丹酒造	高知	10月25日(金)~27日(日)	ミッドランドスクエア	高知を代表する酒蔵のひとつで、日本酒業界を牽引する存在です。司牡丹の酒は高知県の良質な水と酒米を使い、すっきりとしたキレの良い味わいが特徴です。特に「辛口で飲みやすい」酒質が土佐料理とよく合い、地元で愛されています。
77	繁榊(しげます)	繁榊 クラシック特別純米 繁榊 吟のさと純米吟醸 繁榊 純米大吟醸41	高橋商店	福岡	10月18日(金)~20日(土)	大名古屋ビルヂング	今回唯一の九州参加蔵で、福岡県産の酒米と筑後川の清らかな水を使い、伝統的な手法で丁寧に醸造されています。「繁榊」は、米の豊かな旨みとすっきりとした飲み口が特徴で、食中酒としても人気があります。

各蔵の詳細はこちら

[https://junmai-sake.jp/kura\\_lineup.php](https://junmai-sake.jp/kura_lineup.php)

チケットインフォメーション

チケットぴあ

<https://t.pia.jp/pia/event/event.do?eventBundleCd=b2453527>

イープラス

<https://eplus.jp/sf/detail/4166570001-P0030001?P6=001&P1=0402&P59=1>

ローソンチケット

<https://1-tike.com/search/?lcd=42808>

CBCチケットセンター

<https://www.tickets.funity.jp/cbc/events/view/8519>

当日券4,500円(※前売り券が売切の場合、当日券を販売しない場合がございます)

### ■楽しみ方

- ・参加にはスターターセットの購入が必要です。
- ・スターターセットは、オリジナルお猪口1個、チケット10枚、お猪口ホルダーが含まれます。
- ・チケットと引き換えて純米酒を購入できます。

### ■追加チケット

会場では、10枚セットの追加チケットを2,500円で販売いたします。

### 【注意事項】

飲酒運転および20歳未満の飲酒は固く禁じられています。

20歳未満の方はチケットをご購入いただけません。

ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

20歳未満の飲酒防止のため、スタッフが年齢確認をさせていただく場合がございます。



開催日程 : 2024年10月18日(金)～27日(日)  
開催会場 : ①10月18日(金)～20日(日)  
大名古屋ビルヂング、オアシス21  
②10月25日(金)～27日(日)  
ミッドランドスクエア、ラシック  
開催時間 : 金曜\_13:00～21:00 (L.O20:30)  
土曜・日曜\_11:00～21:00 (L.O20:30)  
主催 : JUNMAI SAKE WEEK 実行委員会  
(株式会社CBCテレビ・株式会社マグネティックフィールド・株式会社ゲイン)  
TEL : 052-243-3513 (株式会社ゲイン内)  
URL : <https://junmai-sake.jp/>



<本件に関するお問い合わせ先>

JUNMAI SAKE WEEK 実行委員会 (株式会社ゲイン内/担当\_太田・川津・上原)

TEL : 052-243-3513

MAIL : [junmai@gain.co.jp](mailto:junmai@gain.co.jp)