



2019年7月25日

長野県佐久市 経済部 商工振興課

日本有数の酒処・佐久市の 11 蔵 22 種の日本酒がワンコインで試飲し放題！
全国で唯一の製造法「凍て米造り」で醸された日本酒や、
ANA 国際線ファーストクラスで提供された日本酒も登場！
『信州佐久ごちそうマルシェ』開催！

日時：8月10日（土）・11日（日）
場所：東日本連携センター「まるまるひがしにほん」
（埼玉県さいたま市大宮区大門町 1-6-1）

長野県佐久市（市長：柳田清二）は、8月10日（土）・11日（日）の2日間、大宮駅前の東日本連携センター「まるまるひがしにほん」にて、佐久市の日本酒とグルメが楽しめるイベント「信州佐久ごちそうマルシェ」を開催します。本イベントは、佐久市の特産品や農産物を通して、市の魅力をより多くの方に知っていただくことを目的としています。

本イベントの目玉は、佐久市の 11 蔵の日本酒が一堂に会し、ワンコイン 500 円で 11 蔵のお酒の飲み比べができるブースです。佐久市は、千曲川の雄大な流れや名峰を源とする清らかな湧き水に恵まれて、古くから酒造りが盛んな土地。各酒蔵おすすめの名酒はもちろんのこと、極寒の地佐久ならではの全国唯一の造り方「凍て米造り」で醸された木内醸造「初鶯 凍米」、ANA 国際線ファーストクラスで提供された土屋酒造店「茜さす」の純米吟醸や特別純米といった全国的にも有名な日本酒まで、総勢 22 種類の日本酒を味わうことができます。さらに、10日（土）には、蔵元と、日本酒の特徴や醸造方法など、こだわりをじっくりと聞くことができるトークコーナーも設置します。

また、佐久市の特産品である「佐久鯉」の消費拡大を目的に開発された新しい調理法「低温熟成」によって、うま味が増した佐久鯉の刺身の試食や、佐久市出身の漫画原作者・武論尊氏が手がけた「北斗の拳」と、市内企業がコラボしたスキーポールや酒枧、タンブラーなどの展示・販売など、佐久市の魅力を存分に体感できます。



低温熟成鯉の刺身



佐久市内 11 蔵の日本酒



北斗の拳コラボ「酒枧」

【信州佐久ごちそうマルシェ】

日時：8月10日（土）10:00～19:00 ・ 8月11日（日）10:00～17:00

場所：東日本連携センター「まるまるひがしにほん」（埼玉県さいたま市大宮区大門町 1-6-1）

内容：・日本酒の試飲・販売

・物産や農作物、佐久鯉の試飲食・販売

・「北斗の拳×佐久市」コラボレーション製品の展示・販売

・蔵元のトークコーナー ※10日（土）のみ実施

「信州佐久ごちそうマルシェ」 イベント概要

信州佐久で育まれた日本酒や農産物、佐久鯉などの特産物を試飲食・購入ができる「信州佐久ごちそうマルシェ」を開催。夏の暑さも吹き飛ばす佐久市のごちそうをまるごと味わえます。

<日本酒試飲・販売>

佐久市市内 11 の酒蔵が醸造する甘口から辛口、淡麗から芳醇まで多様な味わいの日本酒を提供。さらに、10 日（土）には、蔵元と話ができるトークコーナーも設置します。

試飲 : 500 円

参加酒蔵：・千曲錦酒造	代表酒銘：千曲錦
・戸塚酒造	代表酒銘：寒竹
・古屋酒造店	代表酒銘：深山桜
・武重本家酒造	代表酒銘：牧水
・大澤酒造	代表酒銘：明鏡止水
・土屋酒造店	代表酒銘：亀の海
・芙蓉酒造	代表酒銘：芙蓉
・伴野酒造	代表酒銘：澤の花
・木内醸造	代表酒銘：初鶯
・橘倉酒造	代表酒銘：菊秀
・佐久の花酒造	代表酒銘：佐久乃花



橘倉酒造 日本酒

<物産品・農産物の試飲食・販売>

古くは平安時代から親しまれ、佐久市の名物である佐久鯉や、佐久市の冷涼な気候の中で育まれた野菜や果物などを楽しめます。

メニュー：・鯉のうま煮	: 1,080 円（税込）
・安養寺みそ	: 650 円（税込）
・ヨーグルト	: 140 円（税込）
・キャベツ	: 100 円（税込） など

※野菜の価格は変動する場合があります。



味噌

<佐久鯉の新たな調理法「低温熟成鯉の刺身」の試食>

地域の生産者や、専門家により「低温熟成」が施された佐久鯉は、素材本来の味を損なうことなく、うまみが増し、舌触りも柔らかくなっています。佐久鯉本来の素材の良さを感じることができる「低温熟成鯉の刺身」が数量限定で味わえます。

<「北斗の拳×佐久市」コラボレーション製品の展示・販売>

佐久市出身の漫画原作者・武論尊氏の代表作「北斗の拳」とコラボレーションをした製品を展示し、気に入った商品は、その場で購入することもできます。

商品：・スキーポール/トレッキングポール（株式会社シナノ）
・コースター/タンブラー/杓（株式会社タク技研）



スキーポール

※イベントの内容は、変更・中止となる場合があります。