

^{かんざけ}
全国の燗酒ファン、“燗酒の聖地”鳥取に集まれ！

純米酒の魅力をとことん体感できる日本酒の祭典

^{かんわん}
『燗椀グランプリ in とっとり』初開催

名前に“かん”が付く人など、“かん”に由来のある方のエントリー大歓迎！

「酒肴の部」一般審査員を全国より大募集！11月5日(火)締切

鳥取県は、全国でも有数の純米酒の生産比率を誇り、全国の日本酒ファンからも支持を集める言わずと知れた酒どころです。日本酒作りの指針として「酒は純米 燗ならなおよし」の言葉を残した酒造指導者である上原浩氏のふるさとでもあります。

肌寒くなるこの季節、日本酒ファンがこぞってたしなむ、「燗酒（かんざけ）」。温めることで米の香りが立ち、原材料の質と造り手のこだわりをより感じるすることができます。そんな鳥取県が誇る純米酒の魅力を感じられる「燗酒」を主役に、その燗付の「技」と「燗酒と料理のマリアージュ」を競う、「燗椀グランプリ」を11月20日（水）に米子市にて開催します。

さらに、この度は「酒肴の部」として、燗酒と料理の相性を競う部門の一般審査員40名を全国から募集します。氏名・住所、勤務先、出身学校に“かん”と名がつく方など、「かん」にまつわるこだわりやエピソードをお持ちの方のエントリーは大歓迎です。

“燗酒の聖地”鳥取で、本当に旨い燗酒と料理を五感で感じ、あなたの一票でグランプリを選んでください。

燗椀
KAN WAN
グランプリ

2024年11月20日(水)
米子コンベンションセンター

一般審査員募集!!



大会概要

■「爛椀グランプリ 2024 in とっとり」

鳥取県産日本酒の強みである「爛」と「食」を主題とし、全国の日本酒ファンとともにその魅力を発信しブランド力の向上につなげるイベント。

【開催日】

2024年11月20日（水）11:00～15:00

【会場】

米子コンベンションセンター「多目的ホール」（鳥取県米子市末広町 294）

【審査項目】

①爛付の部

全国公募によって集まった爛付自慢たち最大5名が指定酒を爛付けし、その技を競う

②酒肴の部

全国から集まった名店8店舗が集結し、自慢の爛酒と料理のマリアージュを披露。その相性を競う。

■「酒肴の部」一般審査員募集概要

【内容】

出場店舗（8店舗予定）の爛酒と酒肴をすべて試食して点数をつけていただきます。

※審査の前に爛酒を知る「爛酒セミナー」にもご参加いただきます。

【費用】

無料

※参加のために必要となる交通費・宿泊費等は自己負担になります。

※審査の集計中に、県産酒の爛酒と酒肴を審査員等と楽しむ「交流会」を行います。

交流会参加費：1名2,000円（当日支払い）。任意ですが可能な方はご参加願います。

【定員】

40名

※応募者多数の場合、交流会参加者を優先として選考を行います

【審査員条件】

1) 20歳以上で日本酒と酒肴をたしなめる人

2) “かん”にまつわるこだわり・エピソードなどをお持ちの方。

氏名・住所、勤務先、出身学校などに“かん”と名がつく方は大歓迎！

あなたと“かん”との関わりをお書き添えください。

【申込方法】

以下リンク又は別添のQRコードを読み取り、フォームに必要事項をすべて記載して送信してください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScMfQPHf_-txT-E9eMVODwN60nRHQLsj890NluNEVswrrUKZw/viewform



【応募締め切り】

2024年11月5日（火）17時必着

※記入事項に不備がある場合は受理となりません。

※審査員に選ばれた方にはグランプリ当日に入場できる「審査員証」と審査方法を記した書類を郵送で11月10日頃までにお送りします

このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：國廣・染谷・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp

とっとりの酒

鳥取県内各地では、それぞれの風土と食に合わせた個性的な酒造りが行われています。鳥取の生活文化と食の豊かさに生まれ、鍛えられてきたお酒は、いずれもスッキリとした飲み口に確かな主張を有した奥行きが持ち味で、料理をさらにおいしくし、料理によって一層のうまさも際立ちます。地元の素材と地元の水で醸した、その地ならではの味を飲み比べることができるのも、地酒の魅力です。

■鳥取の酒 美味しさの秘密

(1) 技 ～受け継がれる技とうまい酒づくりへの探求心～

鳥取の酒蔵では、様々な製法の技が受け継がれ守られています。

いいお酒をよく磨き、香りの高いお酒に仕上げる精米歩合60%以下の「吟醸造り」に積極的に取り組む一方、純米酒の製造比率が高く米の味を生かした爛上がりするタイプが豊富。さらには自然由来の乳酸菌で有害菌を抑えて酵母を増やす伝統的な生酛造りにも取り組んでいます。数年熟成してから出荷する蔵も珍しくなく、新酒とはまた違った奥深く丸い味わいの古酒を楽しむことができます。

(2) 水 ～自然豊かな鳥取県の綺麗な水が醸す酒～

中国地方の最高峰・大山の裾野には西日本最大級のブナ林が広がり、天然のろ過装置として働いています。大山を中心とした中国山系の周辺には数多くの名水があり、ミネラルをバランスよく含んだその水質は高く評価され、原料となるお米づくり、果実づくりにも欠かせない存在です。



(3) 素材 ～上質の素材づくりから始まる酒づくり～

鳥取県では、酒造りに適していると言われる酒造好適米のうち山田錦、玉栄、五百万石等のほか、鳥取県オリジナルの酒米「強力」（ごうりき）が栽培されています。地元酒米の使用比率が高く、「米の能力を超える酒は出来ないと」契約農家と協力して米作りからこだわった酒蔵や、酒米の自社栽培に取り組む蔵も少なくありません。



(4) 旨味と酸味に深み 鳥取県オリジナル酒米「強力」

鳥取にしかない酒米「強力」は、粒は大きく、山田錦や雄町などと同じく吟醸酒造りに適した線状心白を持つ稀有な酒造好適米です。大正時代に鳥取の在来種から選抜された「強力」は、背丈が高く育てにくいいため、昭和30年にいったん栽培が途絶えましたが、幻の「強力」を復活させ鳥取にしかない地酒を造ろう、という蔵元の思いから、関係者の尽力により酒が仕込めるまでの収穫量に増やす努力を経て、平成元年にその醸造が復活しました。



このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：國廣・染谷・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp