



灘・伏見の酒造9社

「日本酒がうまい！」推進委員会

News Release

詳細資料

## 「日本酒ロックで雪見酒」で試飲いただける日本酒メニュー



## 「日本酒ロック」について

日本酒でロック!?と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、日本酒ロックは昔からある飲み方のひとつで、実は意外にファンの多い飲み方です。氷を入れロックにすることで温度とアルコール度数が適度に下がり、飲みやすく酔いざめがよいという特長があります。お酒やグラス、氷のチョイスを正しく行えば、日本酒らしい「うま味」や「余韻」をそのままに軽快な「のどごし」を楽しめます！

## 「日本酒がうまい！」推進委員会とは

2011年、京阪神の灘・伏見・伊丹の老舗酒造会社11社によって発足。日本の風土で培われ長年人々に愛されてきた日本酒、その美味しさをお客様に再認識いただくべく現在は9社で活動しています。日本の四季折々での美味しい日本酒の飲み方や味わいについての情報発信や新しい提案をしていきます。

◆「日本酒がうまい！」推進委員会メンバー◆

白鶴 日本盛 松竹梅 白鹿 大関 月桂冠 沢の鶴 菊正宗 黄桜 ※順不同

公式サイトURL <http://nihonshugaumai.jp/index.html>

Facebookページ <https://www.facebook.com/nihonshugaumai/>

## Umekiki Marchéとは

”つくり手と、なじみになる”かつて天下の台所とよばれ、全国各地から質の良い食材が集まった大阪は、食を目利きする人たちで活気にあふれていました。そんな目利きも驚くような食材を集め、おいしいものを楽しむ笑顔で大阪を盛り上げたい。そんな想いで、Umekiki Marché を開催します。からだにやさしい食材を育てる全国の生産者や、食材の良さを目いっぱい引き立てて調理するシェフとの交流が楽しめる Umekiki Marché。食をたいせつに想うつくり手と語らい、おいしさの理由を知り、顔なじみになって名前呼び合えるような、つくり手と食べる人の心が通う、マルシェを目指します。

公式サイトURL <http://umekiki.jp/>

