

出店者紹介

1 酒造 菊正宗酒造

生酒の香り豊かなフレッシュ缶。



国内屈指の酒処・灘の[菊正宗酒造]の人気シリーズ『キクマサギン』が、アルミ缶詰めになって新登場。火入れの工程を丸々カットしたことで、低温生貯蔵のフレッシュ感満載の酒質を、従来よりも一層楽しめるようになった。完熟リンゴやマスカット、メロンといったフルーツを思わせる果実香と、ほどばしのようなみずみずしさ。まろやかだけどもスムースな口当たりはまるで、蔵で飲むしぼりたての味わいに。

<https://www.kikumasamune.co.jp>

2 酒造 三和酒類

いつの時代も愛される本格麦焼酎。



「下町のナポレオン」の愛称で親しまれる、本格麦焼酎の『いいちこ』。時代を超えて愛され続ける理由は、厳選された二条大麦と大麦麹、ミネラルを含んだやわらかで良質な水で仕込まれていること。それにより生まれる、クセがない華やかな香りと雑味のないクリアな飲み口は、どんな料理にも邪魔にならない。『いいちこ』と緑茶で作った緑茶ハイを「いい茶こ」と呼び、街場で飲めるお店が増えている。新たなスタンダードとして、注目される飲み方に!

<https://www.sanwa-shurui.co.jp>

3 酒造 梅乃宿酒造

果肉感たっぷりの新感覚梅酒。



酒蔵が造る梅酒のバイオニア [梅乃宿酒造]が手掛ける、みずみずしい食材をそのまま食べているかのような香りと食感が楽しめる「あらごしシリーズ」のデビュー作となる『あらごし梅酒』。日本酒仕込みで漬け込みの梅肉ピューレがたっぷり入った贅沢な一杯は、甘酸っぱい梅の香りと、とろりとした口当たり。濃厚で豊富な梅の香りで、食中酒はもちろん、デザート酒として、食後のテーブルも彩ってくれる。

<https://www.umenoyado.com>

4 酒造 松井酒造

希少樽の熟成香をハイボールで。



日本独自のミズナラ樽で熟成した原酒を、鳥取の名峰・大山の深層天然水で仕上げた『大山ミズナラハイボール』。世界的にも希少なミズナラ樽は、伽羅や白檀のような奥深いオリエンタルな香りをまとい、スパイシーかつフルーティーな甘みも含んだ味わい。さらに熟成によって独特のなめらかさと余韻を生み出し、華やかな香りとスッキリとした飲み心地で、ウイスキー初心者から愛好家まで満足できる一本に。

<https://matsuishuzo.com>

5 酒造 ディレイラブルワークス

西成発、原点のビールを刷新。



西成を拠点に、これまでに220種類以上のクラフトビールを製造してきたブルワリー [ディレイラブルワークス] の初リリース作『西成ライオットエール』がリニューアル。パンクなラベルに反して、繊細な味わいもまた魅力。3種類の麦芽と2種類のホップの配合で、ほのかな甘みとアメリカンホップの苦味と香りのバランス感が絶妙。親しみやすいモダンクラシカルなアメリカンパールエールが誕生した。

<https://derailleurbrewworks.com>

6 酒造 此の友酒造

伝統を守り生まれる但馬の銘酒。



創業は元禄3年。兵庫県の分水嶺に位置する粟鹿山から湧き出る伏流水を使用し、代々受け継いできた但馬杜氏の技術で酒造りを行う [此の友酒造]。主力銘柄『但馬』の中でもハイエンドな『但馬極上』は、酒造好適米・山田錦のみを使い、昔ながらの手仕事で長期低温醸造法で仕込んだ大吟醸。ひと口で口いっぱい広がる豊かな吟醸香とコクのある上品な味わいに、日本酒通も思わず唸る。

<https://konotomo.jp>

7 酒造 田治米合名会社

米の旨みを力強く表現した熟成酒。



「一粒の米にも無限の力あり」の理念のもと地の米と水を使い、伝統的な酒造りを行う兵庫県の [田治米合名会社]。その人気銘柄である『竹泉』は、じっくりと丁寧に熟成することで生まれる黄金色が特徴的な熟成酒。その中でもビンテージラインの『深緋ラベル』は、長期熟成による米の濃厚な旨みと酸味が見事に調和。スモーキーさも感じられる力強い味わいは、そのままでももちろん、飲み飽きせず食中酒に最適。

<http://www.chikusen-1702.com>

8 酒造 日本盛

フルーティーに香る日本酒をお手軽に。



兵庫県西宮市の酒蔵 [日本盛] から、上質な飲食店で飲むような香り高い日本酒を手軽に楽しめる新商品『はなや香』が新発売。リングのようなフルーティーな香りの成分を多く生成するオリジナル酵母を使用した純米酒で、日本酒らしからぬスタイリッシュなボトルの広口のフタを開けた瞬間に華やかな香りが広がる。和食はもちろん、コブサラダや肉料理など味のしっかりした料理とのペアリングも楽しめる。

<https://www.nihonshakari.co.jp/index.shtml>

9 酒造 能勢酒造

果実の旨みを濃縮したレモンサワー。



江戸時代からの名水である桜川の超軟水を仕込みに使い酒造りを行っていた [能勢酒造] が、レモンと本気で向き合い生まれたサワーベース。イタリア産レモン果汁と果皮の旨みを閉じ込めたレモンペーストを使用し、独自の高压製法できめ細かくて滑らかなにがりを実現。果汁の爽やかな酸味に、果皮の濃厚な旨みやほろ苦さがプラスされ、風味豊かで自然な味わいは、塩やスパイスなどアレンジも幅広く楽しめる。

<https://nosemizu.com>

10 酒造 わかさ生活

「飲む目薬」なクラフトジン。



ブルーベリーのサプリメントでおなじみの [わかさ生活] がリリースしたのは、現代人が酷使しがちな瞳にも優しいクラフトジン。京都府産のブルーベリーとジュンパーベリーの融合により、レーズンやワインのような深みある味わいを創出。古くから「飲む目薬」とも言われるメグスリノキに加えて、7種の和漢ボタニカルが合わさり、豊かなアロマとブルーベリーの上品な香りを実現した。トニックやソーダ割りはもちろん、ルイボス茶とも好相性。

<https://shop.wakasa.jp/shop/food/g/g221600801-00>

FOOD

● バルチカ03



沖縄酒場ハイサイ (両日)



立呑み 串かつまつい (両日)



餃子酒場 満太郎 (13日のみ)



堂山食堂 (12日のみ)

● 朝日温泉 (両日 / かき氷、わたがし)