

会場全体で約 100 蔵から 600 種以上が集結！
今年は「夏の生酒」に注目！

第3回 タカシマヤ日本酒祭

2017年5月10日（水）～15日（月）※最終日は17時閉場
高島屋大阪店7階催会場

2015年に初開催し、日本酒愛好家を満足させ高島屋大阪店の名物催しとなりつつあります。

日本酒ブームが成熟する中、3回目を迎える今回も、全国の蔵元が参集し、会場全体で関西最大級の約 100 蔵、約 600 種以上を品揃えします。特に今年は「夏の生酒」を強化展開します。

毎年人気のカウンターBAR では「蒸し爛」や「樽生酒」といった新しい飲み方をご提案。さらには地元関西の日本酒の魅力を発信するコーナーや、オリジナルブランドの日本酒を企画・販売する「日本酒応援団」のコーナーも登場します。

(今回のポイント)

圧巻の品揃え！『蔵元参集』 今年は「夏の生酒」を特集

日本酒まつり名物！全国から蔵元が集う圧巻の品揃え！

今年は「夏の生酒」を特集。通常生酒の取り扱いが少ない時期ですが、夏こそ生酒を飲んで欲しいというバイヤーの想いから、今回は特別にご用意します。しぼったままのフレッシュな味わいの生酒や、加水しなすダイレクトな口当たりが魅力の生原酒が約80種類揃います。



関西のお酒特集～灘の“粋”酒・伏見の“雅”酒

兵庫県・灘と京都府・伏見はともにお酒造りに適した水や交通の便に恵まれた場所であり、江戸時代に発展した日本を代表する酒処です。地元なのに意外に知らない、魅力や歴史をご紹介するコーナーを設けます。

日本酒応援団

2015年に設立され、酒米から日本酒造りまで“みんなで造る”スタイルが話題のベンチャー企業。オリジナルの生原酒を販売します。

BAR「日本酒うさぎ」

本町の人気居酒屋が日本酒約 70 種をグラスでおもてなし。巨大カウンターで今回は「蒸し爛」「樽生酒」といった新しい飲み方もご提案します。

ミナミ船場のおもてなしカフェ＜wad＞特別出展

店主がこだわってセレクトする「作家ものの酒器」の販売をメインに、器で日本酒などをお楽しみいただけるミニ BAR を展開します。

バイヤーおすすめ商品

＜皇国晴酒造＞でホワイトオークの樽で熟成された高島屋オリジナルのお酒を樽でご用意。

酒と好相性の“肴”も充実

日本各地から 12 ブランドをセレクトし販売します。会場では、酒ジャーナリストの葉石かおりさんおすすめの「日本酒と肴」のマリアージュをご紹介します。

トークイベントも連日開催

会場内の特設ステージでは、最終日を除き、蔵人やお酒の達人のトークショーを随時開催。日本酒愛にあふれるトークをお届けします。

(具体的な柱立て)

『**庄巻の品揃え！『蔵元参集』 今年も「夏の生酒」を特集**』

日本酒まつり名物！全国から蔵元が集う庄巻の品揃え！試飲ができる商品も多く、各蔵より、蔵元、蔵人の来場も。酒蔵の現場のお話を聞いていただけます。

また、今年も「夏の生酒」を特集。約80種類をご用意します。

通常の日本酒は殺菌のために「火入れ」と呼ばれる加熱処理をしていますが、生酒はこの火入れをしないため、しぼりたての新鮮な風味が楽しめます。多くの生酒は3月ごろまでに出荷してしまう蔵元が多いですが、今回のイベントのために特別にご用意いただきました。

『**関西のお酒特集～灘の“粋”酒・伏見の“雅”酒**』

水質の異なる水(硬水・中軟水)で味わいも対照的。古くから酒造りがさかんな灘と伏見のお酒の歴史や特徴を再発見していただく特集コーナー。

■**灘の“粋”酒** ..骨格のある生もと造りにこだわる正統派の酒

< 剣菱酒造 >

1505年創業で、赤穂浪士が吉良邸への討ち入り前に、江戸で出陣酒として剣菱を飲んだという言い伝えもあります。灘の酒として根強いファンが多い銘柄ながら、「百貨店催事には出店しない」「蔵見学ができない」などベールに包まれた部分が多い蔵が初出店し、試飲販売を行います。年末にしか販売しない「瑞祥」も特別に出品していただきます。兵庫県産山田錦を使用し、5年以上かけてじっくりと長期熟成させた古酒のみを厳選してブレンドした濃厚な芳香と甘みが華やかに調和するお酒です。

< 菊正宗 >

伝統的な生もと造りを続ける蔵元。現在は兵庫県内でのみ販売されている「百黙」も特別に出品していただきます。

ほかに原酒にこだわる小規模蔵<大澤本家酒造(百貨店初)>も登場します。



■**伏見の“雅”酒** ..ミネラル分がバランスよく含まれた中軟水仕込みの柔らかな酒質が特徴

< 増田徳兵衛商店 > < 北川本家 > < 招徳酒造 > が登場します。

『**日本酒応援団**』

2015年に設立された「田植から世界販売まで」を行う日本酒に特化したベンチャー企業。各地の酒蔵と組み、社員全員が田植えから酒造りまでの醸造サポートを現場で行いながら、オリジナルブランドの日本酒を企画・販売しています。

島根、石川、大分の蔵元にて、それぞれの土地の特性を活かした「無濾過生原酒」を販売します。

高島屋の限定販売商品も登場します。

< 石川県・数馬酒蔵 > NOTO 純米大吟醸(720ml) 2,950 円

< 島根県・竹下本店 > KAKEYA 純米大吟醸(720ml) 2,950 円

< 大分県・萱島酒蔵 > KUNISAKI 特別純米(720ml) 2,001 円



『**BAR「日本酒うさぎ」**』

会場で購入したあてと一緒にお酒が楽しめる名物のカウンターBAR で、約70種をグラスでお飲みいただけます。

今回は「蒸し爛」「樽生酒」など新しい飲み方の提案や、「七本鎗ヴァンテージ飲み比べ」など、パワーアップします。

「樽生酒」・生樽サーバーで<紀土>と<天青>を数量限定でご用意し、鮮度抜群の



生酒をお楽しみいただきます。

「蒸し爛」・お鮎子を蒸気で温めることにより、通常の熱燗よりも口当たりがやわらかく、まるやかな味になると話題の飲み方です。

「山中酒の店」の店長をはじめとする、お酒のプロの酒販店、人気蔵の蔵人が日替わりで登場。日本酒談義も楽しめます。



ミナミ船場のおもてなしカフェ<wad>特別出展

日本の良きものをコンセプトに、器のセレクト販売や日本茶カフェなどを営む「wad」。日本酒祭に合わせて、陶芸作家がつくる本格酒器をご紹介します。作家の酒器を使って日本酒が飲めるミニ BAR も登場します。

バイヤーおすすめ商品

日本名水百選の湧水で仕込んだ<皇国晴酒造>の樽酒など、話題の銘柄のほか、日本酒の可能性を感じるチャレンジングな商品も登場します。前掛けなど蔵元オリジナルグッズも販売します。



<皇国晴酒造(富山県)>オーク樽熟成 純米大吟醸「巖瀬 Limited」(500ml)2,160 円

ホワイトオークの樽で熟成された高島屋大阪店オリジナルのお酒。樽酒を会場で瓶詰めいたします。

<喜久盛酒造(岩手県)>×<三芳菊酒造(徳島)>異色の蔵元がコラボレート。地元産の酵母菌を互いに交換した特別商品が登場。

酒と好相性の“肴”も充実

日本各地から 12ブランドをセレクトし販売します。会場では、酒ジャーナリストの葉石かおりさんおすすめの「日本酒と肴」のマリアージュもご紹介。

お買い上げ後、BAR「日本酒うさぎ」にお持込もいただけます。

<燻製 BALPAL(岸和田市)>純米酒LOVERS(1 パック)2,160 円

えだまめ燻製、ミモレット燻製、たこ燻製、マスカルポーネいぶりがっこの純米酒にぴったりの4点セット。

えだまめペッパーズモーク(1 パック)432 円も。



<白えび屋(富山県)>白えび天ぷら(50 グラム)756 円、ホタルイカ天ぷら(70 グラム)540 円

富山湾でのみ水揚げされる「富山湾の宝石」白えびを薄味、薄衣で本来の甘みを味わえる天ぷらに。「富山湾の神秘」ホタルイカを柔らかく食べやすい磯辺上げに。



<五木屋本舗(熊本県)>山うにと豆腐キューブ(35 グラム)378 円

伝統保存食「豆腐の味噌漬」を現代風にアレンジした、うにを思わせる食感と風味の「山うにと豆腐」。九州産大豆「ふくゆたか」を使用し、こだわりの製法で生み出したもろみ味噌に長時間じっくり漬け込んだ一品。