

上 南 献 一

2023 年

7 月 26 日 (水) 10 ~ 17 時

場 所 京都市勧業館 みやこめっせ 地下1階 特別展示場

〒 606-8343 京都市左京区岡崎成勝寺町 9 番地の 1

参加費 2,000 円 (当日受付にてお支払いください。現金のみ)

対象者 酒卸・酒販店・飲食店関係者

主 催 滋賀県酒造組合

フレンチ・イタリアン・
中華・エスニック、
日本酒との
新しい組み合わせ方がわかる
プロ向け試飲商談会

滋賀

ペアリングの幅を広げる、個性豊かな近江の地酒

近江の地酒文化を後世につなぎたい

豊富な水資源、豊かな土壌から日本酒文化が発展してきた滋賀県。北部と南部で気候が異なり、多様な文化が共存するのが湖国・近江です。この地域にはそれぞれ個性豊かな味わいの美酒があります。ですが、未だ広く知られていない酒蔵が多くあり、その秘めた魅力を皆さんに知ってほしい、そして滋賀県産酒を好きになってほしい、そのためには伝統を重んじながらも形式にとらわれない自由な楽しみ方を提案していくべきだという思いから、プロ向け試飲商談会「一献献上」^{いっこんけんじょう}を立ち上げました。今年度は全国各地でプロ向け試飲会を実施している「さけくらべ」に協力を得て試飲商談会を開催します。“新たな飲み手の創造”をテーマに、蔵元自ら企画・運営を行い、酒卸・酒販店・飲食店の皆様とともにその方法を考えていきます。

イベント内容

- ・クラシックからモダンまで、多様性に富んだ日本酒の試飲
- ・様々な料理ジャンルとのペアリング提案
- ・新たな顧客を創造する、日本酒の新しい飲み方提案
- ・情熱を持って酒造りに挑む蔵元ミニトークイベント

※ペアリングは提案に留め、試食のご用意はありません。予めご了承ください。

出展酒蔵



滋賀県産酒プロ向け試飲商談会

一献献上 ^(いっこんけんじょう)

日時：2023年7月26日（水）10～17時

会場：京都市勤業館 みやこめっせ 地下1階 特別展示場
〒606-8343 京都市左京区岡崎成勝寺町9番地の1

参加費：2,000円（当日受付にてお支払いください。現金のみ）

対象者：酒卸・酒販店・飲食店関係者

参加方法：下記QRコードを読み込んでフォームからお申し込みください

「会場マップ」



滋賀県産酒の魅力

琵琶湖を有する滋賀県は、東の伊吹山地、鈴鹿山地、西の比良、比叡山地に囲まれた盆地です。古くから穀倉地帯として知られ、滋賀の地酒の多くは、こうした山々を源とする地下水で仕込まれています。また、県独自のお米や、契約栽培など、『米と水』にこだわりを持つ蔵元も多く、それぞれが個性豊かで味わい深い風味を醸しています。

【主催】滋賀県酒造組合 【企画・運営】さけくらべ実行委員会（合同会社五穀豊穰）

参加申し込みはこちら ----->

7月25日 締切

お問い合わせ：sakekurabe@gokokuhoujou.jp

