

コロナ禍で低迷する日本酒業界を救おう！
京都最大級の日本酒イベント
「SAKE Spring(サケスプ)」が2年ぶりに開催。
京都みやこめっせを舞台に酒類需要喚起を目指す

商業施設、宿泊施設などの催事企画関係者をご招待いたします
メディア関係者や広告代理店様の視察も歓迎いたします



京都最大級の日本酒イベント「SAKE Spring(サケスプ)」を運営する株式会社のぞみ(代表取締役 藤田 功博)が、2年ぶりに待望の「SAKE Spring 2022」を開催します。2022年2月11日(金)、12日(土)の2日間【みやこめっせ】にて実施。SAKE Spring(サケスプ)を通して外呑み・家呑みの両方から酒類需要の更なる喚起を目指し、酒類や各地域の厳選食材を取り扱うイベントを考える主催者・商業施設のイベント企画関係者・広告代理店関係者様などを無料でご招待。

地方の酒造、食品メーカーが”リアルな声”を聞く機会を創出

コロナ禍では、飲食店に対する酒類提供の厳しい制限が行われ「飲酒」に対してネガティブなイメージも普及することとなりました。日本酒や焼酎など「和酒」の 카테고리においては、飲食店での取り扱いが激減し、酒販店や酒蔵が自ら家庭向けの小売販売に踏み切る傾向が見られました。日本酒の消費低迷を受け、酒造りの現場では原料の酒米が余り、廃棄寸前に陥るなど、酒類業界を超え酒米農家の存続にも影響を及ぼしています。

SAKE Spring(サケスプ)では、イベントの開催で消費者と酒造メーカーが直接対話し、商品を購入できる機会を創出します。家呑み需要が増加する中で、各企業におけるファン作りや消費者からの意見取り入れが必要不可欠だと考え、「交流」が生まれるイベント作りを目指しています。

ペアリングで食と酒を楽しむ需要を喚起する「おいしい日本酒BAR」を実施

「SAKE Spring 2022」では、全国から日本酒、クラフトビール、ジン等の酒造メーカー約20社と、地方の個性的な食品メーカー約10社が集結。SAKE Springスタッフが全国を訪れ発掘した産地直送の食材や、腕利きシェフの逸品、実力派メーカーのアテなどと日本酒を合わせた、約10種類のペアリングワークショップを企画。

「おいしい日本酒BAR」では、各企画の軽食に合わせて4-5種類のペアリングを提供。各ワークショップを楽しめるお得なセットチケットを用意し、食と酒を楽しむ文化の再発掘します。



日本酒BAR 詳細: <https://www.sakesp.com/sakespring-sakebar>

会場・施設関係者向け視察への招待を実施

SAKE Spring(サケスプ)はイベントを通して外呑み・家呑みの両方から酒類需要の更なる喚起を目指しています。今回の「SAKE Spring 2022」にて、酒類や各地域の厳選食材を取り扱うイベントを考える主催者・商業施設のイベント企画関係者・広告代理店関係者様などを無料でご招待いたします。

視察をお考えの方は下記フォームよりお申し込みください。

<https://forms.gle/da9SMfevwHpEnnaM7>

*お申し込み内容を確認し、SAKE Spring実行委員より折り返しご連絡させていただきます。ご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。

「SAKE Spring 2022」実施概要

▼日時

2022年2月11日(金・祝)・2月12日(土) 二部入替制: 10:00-13:30 / 14:30-18:00

▼チケット

入場券+試飲グラス 1600円(税込) 出展酒蔵のお酒を自由に無料で飲み比べ可能。
その他、「おいしい日本酒BAR」参加券のついたお得なセットチケットも販売中

▼場所

京都市勧業館 みやこめっせ

〒606-8343 京都市左京区岡崎成勝寺町9番地の1

▼チケット及び公式サイト

<https://www.sakesp.com/kyoto>

▼出展企業 12/21現在

- ・「陸奥八仙」八戸酒造株式会社(青森)
- ・「楯野川」楯の川酒造(山形)
- ・「吾有事」奥羽自慢株式会社(山形)
- ・「神蔵」松井酒造株式会社(京都)
- ・「神聖」株式会社山本本家(京都)
- ・「月の桂」増田徳兵衛商店(京都)
- ・「酒呑童子」ハクレイ酒造株式会社(京都)
- ・「久美の浦」熊野酒造有限会社(京都)
- ・「白木久」白杉酒造株式会社(京都)
- ・「梅乃宿」梅乃宿酒造株式会社(奈良)
- ・「龍力」株式会社本田商店(兵庫)
- ・「王紋」市島酒造(新潟)
- ・「にいだしぜんしゅ」仁井田本家有限会社(福島)
- ・「金亀」株式会社岡村本家(滋賀)
- ・「三連星」美富久酒造(滋賀)
- ・「花の舞」花の舞酒造株式会社(静岡)
- ・「臥龍梅」三和酒造(静岡)
- ・「酔鯨」酔鯨酒造株式会社(高知)
- ・「金冠黒松」村重酒造株式会社(山口)
- ・「獺祭」旭酒造株式会社(山口)
- ・「LIBROM」LIBROM Craft Sake Brewery(福岡)

〈クラフトビール〉

- ・ 丹後王国ブルワリー(京都)
- ・ HINOBREWING.co(滋賀)
- ・ KIX BEER(大阪)

〈蒸留酒〉

- ・ 小正醸造株式会社(鹿児島)

〈フード〉

- ・ Nick.KOBE MEAT SHOP 精肉(兵庫)
- ・ ひとつかん京都本店 缶詰(京都)
- ・ 津乃吉 ちりめん山椒・京佃煮(京都)
- ・ 京つけもの西利 漬物(京都)
- ・ 次世代漬物ブランド 10%lam 漬物(滋賀)
- ・ ソラアオ スイーツ(京都)
- ・ 餅武 おかき(京都)

SAKE Spring について

国内にとどまらず海外でも各地で開催したSAKE Spring(サケスプ)。コンセプトはお酒の場を通じて「出会い」「飲む時間の楽しさ」を体感して頂く酒イベントです。ホームページでは京都を中心に各地の酒蔵や美食また、その作り手をインタビューした取材記事も公開中。

SAKE Spring 公式サイト：<https://www.sakesp.com/>

<取材や詳細等のお問い合わせ>

株式会社のみ SAKE Spring 2022 実行委員

担当：宮武

メールアドレス：3@nzm.jp

電話：075-351-9915(受付時間：平日10時-18時)