

報道関係者様 各位

2022年5月12日(木)
株式会社 のぞみ

京都最大級の日本酒イベント「SAKE Spring (サケスプ)」開催について

京都市内で観光企画や、通算4万人を動員した「SAKE Spring (サケスプ)」などを運営する株式会社のぞみ(代表取締役 藤田 功博)は、コロナ禍で打撃を受けた醸造業界や飲食店、並びに京都府内の観光を再興すべく「SAKE Spring 2022」の開催を決定致しました。今回の開催では、酒造・食品メーカーと消費者の対話に重点をおき、イベントを通して各社が新たなファン作りや消費者との意見交換ができる場を目指します。サケスプとしても2年ぶりの開催となり、メイン会場以外にも京都市内各所でイベントを企画しておりますので、ご取材・ご掲載を検討頂きますようお願い申し上げます。

記

「SAKE Spring 2022」

開催日時:

7月8日(金曜日)京都市内一部飲食店、また妙心寺退蔵院にて前夜祭を実施。

7月9日(土曜日)・10日(日曜日)二部入替制:10:00-13:00 / 14:00-17:00

会場:

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

▼チケット価格

3,800 円(税込)

- ・メインイベント入場券
- ・全国の地酒40種類以上が飲み放題
- ・500円相当のお食事券 2枚
- ・オリジナルグラス
- ・特別イベントの参加申込権

▼公式サイト

<https://www.sakesp.com/2022kyoto>

【お問い合わせ】

株式会社のぞみ SAKE Spring 2022 実行委員会 担当:佐竹・中路

メールアドレス:3@nzm.jp

電話:075-351-9915(受付時間:平日10時-17時)

コロナ禍で低迷した醸造業界・観光業界 50社以上が連携し、
京都市内各所で日本酒イベント「SAKE Spring」を開催。
「食と酒」の魅力を発信し、コロナ後の新たな観光需要の創造を目指す



観光ツアー・イベント企画事業を営む株式会社のだみ(代表取締役:藤田 功博 本社:京都市下京区)は、2022年7月9日(土)・10日(日)の2日間、お酒と食のイベント「SAKE Spring 2022」を開催。コロナ禍で影響を受けた酒類業界・観光業界の50社以上が連携し、新たな観光需要の創造を目指した催しを市内各所で多数展開する。期間中にのべ4,000名の動員を見込んでいる。

平安神宮近くの【京都勧業館みやこめッセ】をメイン会場とし、「獺祭」で知られる旭酒造など全国から約30社の醸造メーカー(日本酒・クラフトビール・焼酎 リストは下に記載)と、10社以上の食関連企業が出展。美味しいおつまみを食べながら、100銘柄以上のきき酒を楽しむことができる。

メイン会場以外にも、京都市京セラ美術館や妙心寺退蔵院を会場にしたVIPパーティー、市内の人気飲食店での特別イベント、ホテルを舞台にしたキャンペーン、通常非公開の酒蔵見学ツアーなど、多彩な催しを京都市内各所で同時開催する。祇園祭にわく夏の京都観光の新たな話題作りも狙う。

本イベント自体、コロナ以前は年間3万人以上を動員する日本最大級の日本酒イベントであり、今回京都で約2年半ぶりに復活する。長期のコロナ禍で低迷した飲食業界、並びに酒類業界が力を合わせて新しい話題を作り、新たな需要を創造。グルメや日本酒を目的とした観光客を誘致し、京都市内観光の周遊を促す狙いだ。

醸造・食品メーカーが消費者と交流できる場を目指す

約2年間続いたコロナ禍では、物産展や飲食イベント、各醸造場での蔵開きなど、消費者と生産者の交流を伴うイベントが相次いで中止となった。コロナ禍での酒離れが酒類業界の低迷に拍車をかける中、各企業では消費者の意見を取り入れた商品開発や、ファン作りが要となってい

る。「SAKE Spring」のメイン会場である「京都市勧業館みやこめッセ」では、2日間で約4,000名の動員を見込んでおり、各企業のお酒が自由に試飲できる他、日本酒・クラフトビール・焼酎など酒造会社約30社がブースを展開し消費者に対して直接販売を行う。消費者と出店する醸造・食品メーカーが直接対話し、「熱い想いを交わす」場づくりを目指す。



各蔵自慢の酒、約40種類が飲み放題！特製おつまみも愉しめる

メイン会場のチケットには、入場券の他、特製グラス・約40種類の飲み放題・特製おつまみブースで使える食券2枚(500円相当)・市内各所で開催される特別イベントの参加券が含まれる。各蔵が展開する個別ブースでは、純米大吟醸や新作などのハイランクのお酒も有料にて追加試飲ができる。食品ブースは、各企業がこだわりの食材で作るおつまみやスイーツの物販、京都の人気飲食店が作るおつまみ屋台を展開する。

京都市内各所の観光を盛り上げる特別イベントを開催

「SAKE Spring 2022」開催前日の、7月8日(金曜日)夜には前夜祭として、妙心寺退蔵院でVIPパーティーが実施される他、7月10日(日曜日)には京都市京セラ美術館を貸切にしたイベントも開催。ミシュランで星を獲得した京料理「草喰なかひがし」やイタリアン「cenci」など、京都市内の人気レストランでは【美食体験】として日本酒と各店自慢の料理の組み合わせを楽しめるイベントが開催。その他、非公開の酒蔵を見学できる特別ツアーや、ホテルを貸切にした独自の滞在プランが楽しめる企画など、多数の催しが同時開催される。

(期間中に開催される催し)

・妙心寺退蔵院・京都市京セラ美術館を貸切にしたVIPパーティー

・人気飲食店7店舗での【美食体験】

cenci / estilo h / しるし / 雑魚や 春夏秋冬 / 草喰なかひがし / 寿しのむさし / 即今藤本

・非公開の酒蔵見学と試飲ツアー

松井酒造 / 増田徳兵衛商店 / 月桂冠 / 梅小路醜酔所

・銘酒飲み放題付き宿泊プラン「サケスプホテル」

KAGAN HOTEL / THE GENERAL KYOTO

・チケット付き宿泊プラン

ハイアットリージェンシー 京都 / MIMARU SUITES 京都四条

開催概要(メイン会場:みやこめっせ)

▼日時

2022年7月9日(土)・7月10日(日)二部入替制:10:00-13:00 / 14:00-17:00

※両日各時間最大700名 2日間のべ約3,000名

▼メイン会場

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

▼チケット価格

3,800円(税込)

- ・メインイベント入場券
- ・全国の地酒40種類以上が飲み放題
- ・500円相当のお食事券 2枚
- ・オリジナルグラス
- ・特別イベントの参加申込権

▼公式サイト

<https://www.sakesp.com/2022kyoto>

メイン会場以外の日程や時間は公式サイトよりご確認ください。

▼出展予定企業

〈日本酒〉

- ・「王紋」王紋酒造株式会社(新潟)
- ・「臥龍梅」三和酒造株式会社(静岡)
- ・「花の舞」花の舞酒造株式会社(静岡)
- ・「三連星」美富久酒造株式会社(滋賀)
- ・「多賀」多賀株式会社(滋賀)
- ・「神蔵」松井酒造株式会社(京都)
- ・「月の桂」株式会社増田徳兵衛商店(京都)
- ・「富翁」株式会社北川本家(京都)
- ・「玉乃光」玉乃光酒造株式会社(京都)
- ・「月桂冠」月桂冠株式会社(京都)
- ・「金鶏正宗」キンシ正宗株式会社(京都)
- ・「神聖」株式会社山本本家(京都)
- ・「城陽」城陽酒造株式会社(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)
- ・「玉川」木下酒造有限会社(京都)
- ・「与謝娘」与謝娘酒造合名会社(京都)
- ・「龍力」株式会社本田商店(兵庫)
- ・「剣菱」剣菱酒造株式会社(兵庫)
- ・「紀伊国屋文左衛門」中野BC株式会社(和歌山)

- ・「千代むすび」千代むすび酒造株式会社(鳥取)
- ・「瀬祭」旭酒造株式会社(山口)
- ・「金冠黒松」村重酒造株式会社(山口)
- ・「酔鯨」酔鯨酒造株式会社(高知)

〈クラフトビール〉

- ・「TANGO KINGDOM Beer」丹後王国ブルワリー(京都)
- ・「KIX BEER」泉佐野ブルーイング(大阪)

〈ジン・焼酎〉

- ・「槇-KOZUE-」中野BC株式会社(和歌山)
- ・「因伯人(Impact)」千代むすび酒造株式会社(鳥取)
- ・「KOMASA GIN」小正醸造株式会社(鹿児島)

〈食関連企業〉

- ・ ひとつかん京都本店 プレミアム缶詰(京都)
- ・ 株式会社津乃吉 ちりめん山椒・京佃煮(京都)
- ・ 株式会社西利 漬物/その他(京都)
- ・ ソラアオ チーズケーキ(京都)
- ・ 竹屋町神座 へしこ(京都)
- ・ IZAKAYA RUTUBO 燻製おつまみ(京都)
- ・ 三木半旅館 和チーズ(京都)
- ・ うね乃株式会社 無添加おだし(京都)
- ・ 株式会社えだまめ SAKE ICE(東京)
- ・ 沖よし(京都)
- ・ 雑魚や(京都)
- ・ 大徳寺さいき家(京都)

【SAKE Spring プロジェクトについて】

京都市内で観光ツアーやイベント企画を手掛ける株式会社のぞみが発起人となり、お酒の新たな魅力を体感して頂くお酒イベントとして、コロナ前の2018年は国内外10都市以上、年間3万人以上を動員したイベントです。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/>

Instagram:https://www.instagram.com/sake_spring/

〈取材や詳細等のお問い合わせ〉

株式会社のぞみ SAKE Spring 2022 京都 実行委員会

担当: 佐竹・中路

メールアドレス: 3@nzm.jp

電話: 075-351-9915(受付時間: 平日10時-17時)

SAKE Spring プレゼンツ「京都市京セラ美術館VIPパーティー」開催概要



出店酒蔵やフード店舗関係者と一緒にSAKE Spring Closing Partyを楽しもう！SAKE Springの復活を記念して、京都市京セラ美術館を一夜限り貸し切り。200名のお客様と、酒蔵、レストランシェフなどが集うVIPパーティーを開催。コロナ対策に配慮し、ゆとりをもたせた空間設計。光の広間、中央ホール、東の広間、名建築の粋が感じられ、それぞれ個性の異なる3つの空間を行き来しながら、美酒・美食に舌鼓を打つ立食パーティーです。

京都市京セラ美術館内で日本酒イベントが開催されるのは今回が初

日本酒の世界を改革し、海外に向けても発信を続ける獺祭や、「SAKE Spring 2022」出展蔵が自慢のプレミアム酒をはじめ、非売品や熟成酒なども振る舞います。フードは「寿司」をテーマに人気レストランが考案した、イベント限定メニューが10種類以上並びます。さらには、京都で長年愛される老舗の定番寿司もご用意。美しくライトアップされた庭園を望みながら、美術館という非日常的な空間で交流を愉しめるプレミアムイベントです。

「SAKE Spring 京都市京セラ美術館VIPパーティー」

会場：

京都市京セラ美術館

〒606-8344 京都市左京区岡崎円勝寺町124

※通常は開放していない西玄関が今回のVIPパーティーの入り口となります。

日時：

2022年7月10日(日) 19:30 - 21:30

公式サイト：

<https://www.sakesp.com/2022kyoto>

チケット：

18,500円 税込 料理・お酒代込み

京都市内の実力派飲食店7店舗でのSAKE Springペアリングメニュー



京都市内のレストランでSAKE Springが企画する【美食体験】を開催。最近注目を集める新規店舗から、ミシュランをもつ老舗店舗まで7店舗が参加し、日本酒にあう特別メニューのコース料理を提供します。【美食体験】では、お客様にペアリングを愉しんでもらうだけではなく、イベントを通して日本酒ペアリングを京都の飲食業界に広め、飲食店での日本酒需要の拡大を目指します。

7月8日(金曜日)前夜祭参加店舗

草喰なかひがし / 寿しのむさし / 雑魚や春夏秋冬 / するし

7月9日(土曜日)・10日(日曜日)参加店舗

cenci / estilo h / するし / 雑魚や 春夏秋冬 / 草喰なかひがし / 寿しのむさし / 即今藤本

各店舗提供(予定)メニュー

cenci: イタリアン。cenciに特別醸造酒を造る竹野酒造(京都府)から行待杜氏が来場。

estilo h: タパス(9種類)・パエリア・その他スペイン料理からインスピレーションを得たおつまみ。雁木醸造元、八百新酒造(山口県)から杜氏がレストランに来場。

するし: 旬の食材や海鮮、「而今」木屋正酒造(三重)、「十四代」高木酒造(山形)等を提供予定。

雑魚や 春夏秋冬: 日本酒のアテ5品と厳選した海鮮の握り寿司6貫、秘蔵酒を含む店主こだわりの酒を提供。

草喰なかひがし: 開催日ごとにお品書きが変わる”一期一会”の特別コース、主人・中東久雄氏がセレクトする日本酒。

即今藤本: 味わい・見た目・香り・器など彩りを感じられる五感で楽しむコース。新政No.6等を含む店主こだわりのお酒。

寿しのむさし: 京都宮津港の地魚を含む握り寿司食べ放題、京都から約10種類の地酒飲み放題。

SAKE Spring 2022 特別企画「非公開の酒蔵ツアーと試飲会」



京都最大級の日本酒イベント「SAKE Spring(サケスプ)」。今回のサケスプはイベント会場(みやこめっせ)だけじゃない！京の街へ繰り出し「京都の文化・食の魅力を体験する」新感覚ツアーを実施します。伝統と革新の街・京都で次世代に向けて発信を続ける酒蔵に足を運び、非公開の蔵や文化の真髄に触れるツアーを開催。

各蔵でのツアー内容

【増田徳兵衛商店】

定員：両日、各回8名ずつ

日時：7月9日(土)・7月10日(日)第一部 10:30-12:30 / 第二部 14:00-16:00

増田徳兵衛商店ツアー内容：

伏見で最も長い歴史をもつ「増田徳兵衛商店」で、洗練された酒造りの特徴・普段は見ることのできない酒蔵を特別に見学できます。見学後には酒蔵内のサロンにて日本酒のアッサンブラージュ(ブレンディング)体験を実施。

【月桂冠】

定員：両日、各回8名ずつ

日時：7月9日(土)・7月10日(日)第一部 10:30-12:30 / 第二部 14:00-16:00

月桂冠ツアー内容：

380年を超える歴史を誇り、京都伏見でも最古の酒蔵として知られる月桂冠。普段非公開の酒蔵が見学できるという特別な体験に加えて、本邦初公開となる大倉家のお屋敷と庭園を解説付きでご案内します。さらに、ツアー終盤には庭園を望みながらきき酒ができる魅力満載のツアープラン。

【松井酒造】

定員：10名

日時：7月9日(土) 14:00-16:00

松井酒造ツアー内容：

京都の町中で酒造りを続ける歴史や魅力が詰まった酒蔵の裏側を見学。また、リニューアルしたてのきき酒コーナーにてきき酒、そして『酒米「祝」のおむすび・粕汁 & 松井酒蔵の酒粕を食べて育った鯖で作られた「小浜よっぱらいサバ」』の試食を行います。

コロナ禍で低迷した醸造業界・観光業界 50社以上が連携し、
京都市内各所で日本酒イベント「SAKE Spring」を開催。
「食と酒」の魅力を発信し、コロナ後の新たな観光需要の創造を目指す



観光ツアー・イベント企画事業を営む株式会社のだみ(代表取締役:藤田 功博 本社:京都市下京区)は、2022年7月9日(土)・10日(日)の2日間、お酒と食のイベント「SAKE Spring 2022」を開催。コロナ禍で影響を受けた酒類業界・観光業界の50社以上が連携し、新たな観光需要の創造を目指した催しを市内各所で多数展開する。期間中にのべ4,000名の動員を見込んでいる。

平安神宮近くの【京都勧業館みやこめッセ】をメイン会場とし、「獺祭」で知られる旭酒造など全国から約30社の醸造メーカー(日本酒・クラフトビール・焼酎 リストは下に記載)と、10社以上の食関連企業が出展。美味しいおつまみを食べながら、100銘柄以上のきき酒を楽しむことができる。

メイン会場以外にも、京都市京セラ美術館や妙心寺退蔵院を会場にしたVIPパーティー、市内の人気飲食店での特別イベント、ホテルを舞台にしたキャンペーン、通常非公開の酒蔵見学ツアーなど、多彩な催しを京都市内各所で同時開催する。祇園祭にわく夏の京都観光の新たな話題作りも狙う。

本イベント自体、コロナ以前は年間3万人以上を動員する日本最大級の日本酒イベントであり、今回京都で約2年半ぶりに復活する。長期のコロナ禍で低迷した飲食業界、並びに酒類業界が力を合わせて新しい話題を作り、新たな需要を創造。グルメや日本酒を目的とした観光客を誘致し、京都市内観光の周遊を促す狙いだ。

醸造・食品メーカーが消費者と交流できる場を目指す

約2年間続いたコロナ禍では、物産展や飲食イベント、各醸造場での蔵開きなど、消費者と生産者の交流を伴うイベントが相次いで中止となった。コロナ禍での酒離れが酒類業界の低迷に拍車をかける中、各企業では消費者の意見を取り入れた商品開発や、ファン作りが要となってい

る。「SAKE Spring」のメイン会場である「京都市勧業館みやこめッセ」では、2日間で約4,000名の動員を見込んでおり、各企業のお酒が自由に試飲できる他、日本酒・クラフトビール・焼酎など酒造会社約30社がブースを展開し消費者に対して直接販売を行う。消費者と出店する醸造・食品メーカーが直接対話し、「熱い想いを交わす」場づくりを目指す。



各蔵自慢の酒、約40種類が飲み放題！特製おつまみも愉しめる

メイン会場のチケットには、入場券の他、特製グラス・約40種類の飲み放題・特製おつまみブースで使える食券2枚(500円相当)・市内各所で開催される特別イベントの参加券が含まれる。各蔵が展開する個別ブースでは、純米大吟醸や新作などのハイランクのお酒も有料にて追加試飲ができる。食品ブースは、各企業がこだわりの食材で作るおつまみやスイーツの物販、京都の人気飲食店が作るおつまみ屋台を展開する。

京都市内各所の観光を盛り上げる特別イベントを開催

「SAKE Spring 2022」開催前日の、7月8日(金曜日)夜には前夜祭として、妙心寺退蔵院でVIPパーティーが実施される他、7月10日(日曜日)には京都市京セラ美術館を貸切にしたイベントも開催。ミシュランで星を獲得した京料理「草喰なかひがし」やイタリアン「cenci」など、京都市内の人気レストランでは【美食体験】として日本酒と各店自慢の料理の組み合わせを楽しめるイベントが開催。その他、非公開の酒蔵を見学できる特別ツアーや、ホテルを貸切にした独自の滞在プランが楽しめる企画など、多数の催しが同時開催される。

(期間中に開催される催し)

・妙心寺退蔵院・京都市京セラ美術館を貸切にしたVIPパーティー

・人気飲食店7店舗での【美食体験】

cenci / estilo h / しるし / 雑魚や 春夏秋冬 / 草喰なかひがし / 寿しのむさし / 即今藤本

・非公開の酒蔵見学と試飲ツアー

松井酒造 / 増田徳兵衛商店 / 月桂冠 / 梅小路醜酔所

・銘酒飲み放題付き宿泊プラン「サケスプホテル」

KAGAN HOTEL / THE GENERAL KYOTO

・チケット付き宿泊プラン

ハイアットリージェンシー 京都 / MIMARU SUITES 京都四条

開催概要(メイン会場:みやこめっせ)

▼日時

2022年7月9日(土)・7月10日(日)二部入替制:10:00-13:00 / 14:00-17:00

※両日各時間最大700名 2日間のべ約3,000名

▼メイン会場

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

▼チケット価格

3,800 円(税込)

- ・メインイベント入場券
- ・全国の地酒40種類以上が飲み放題
- ・500円相当のお食事券 2枚
- ・オリジナルグラス
- ・特別イベントの参加申込権

▼公式サイト

<https://www.sakesp.com/2022kyoto>

メイン会場以外の日程や時間は公式サイトよりご確認ください。

▼出展予定企業

〈日本酒〉

- ・「王紋」王紋酒造株式会社(新潟)
- ・「臥龍梅」三和酒造株式会社(静岡)
- ・「花の舞」花の舞酒造株式会社(静岡)
- ・「三連星」美富久酒造株式会社(滋賀)
- ・「多賀」多賀株式会社(滋賀)
- ・「神蔵」松井酒造株式会社(京都)
- ・「月の桂」株式会社増田徳兵衛商店(京都)
- ・「富翁」株式会社北川本家(京都)
- ・「玉乃光」玉乃光酒造株式会社(京都)
- ・「月桂冠」月桂冠株式会社(京都)
- ・「金鶏正宗」キンシ正宗株式会社(京都)
- ・「神聖」株式会社山本本家(京都)
- ・「城陽」城陽酒造株式会社(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)
- ・「玉川」木下酒造有限会社(京都)
- ・「与謝娘」与謝娘酒造合名会社(京都)
- ・「龍力」株式会社本田商店(兵庫)
- ・「剣菱」剣菱酒造株式会社(兵庫)
- ・「紀伊国屋文左衛門」中野BC株式会社(和歌山)

- ・「千代むすび」千代むすび酒造株式会社(鳥取)
- ・「獺祭」旭酒造株式会社(山口)
- ・「金冠黒松」村重酒造株式会社(山口)
- ・「酔鯨」酔鯨酒造株式会社(高知)

〈クラフトビール〉

- ・「TANGO KINGDOM Beer」丹後王国ブルワリー(京都)
- ・「KIX BEER」泉佐野ブルーイング(大阪)

〈ジン・焼酎〉

- ・「槇-KOZUE-」中野BC株式会社(和歌山)
- ・「因伯人(Impact)」千代むすび酒造株式会社(鳥取)
- ・「KOMASA GIN」小正醸造株式会社(鹿児島)

〈食関連企業〉

- ・ ひとつかん京都本店 プレミアム缶詰(京都)
- ・ 株式会社津乃吉 ちりめん山椒・京佃煮(京都)
- ・ 株式会社西利 漬物/その他(京都)
- ・ ソラアオ チーズケーキ(京都)
- ・ 竹屋町神座 へしこ(京都)
- ・ IZAKAYA RUTUBO 燻製おつまみ(京都)
- ・ 三木半旅館 和チーズ(京都)
- ・ うね乃株式会社 無添加おだし(京都)
- ・ 株式会社えだまめ SAKE ICE(東京)
- ・ 沖よし(京都)
- ・ 雑魚や(京都)
- ・ 大徳寺さいき家(京都)

【SAKE Spring プロジェクトについて】

京都市内で観光ツアーやイベント企画を手掛ける株式会社のぞみが発起人となり、お酒の新たな魅力を体感して頂くお酒イベントとして、コロナ前の2018年は国内外10都市以上、年間3万人以上を動員したイベントです。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/>

Instagram:https://www.instagram.com/sake_spring/

〈取材や詳細等のお問い合わせ〉

株式会社のぞみ SAKE Spring 2022 京都 実行委員会

担当: 佐竹・中路

メールアドレス: 3@nzm.jp

電話: 075-351-9915(受付時間: 平日10時-17時)

SAKE Spring プレゼンツ「京都市京セラ美術館VIPパーティー」開催概要



出店酒蔵やフード店舗関係者と一緒にSAKE Spring Closing Partyを楽しもう！SAKE Springの復活を記念して、京都市京セラ美術館を一夜限り貸し切り。200名のお客様と、酒蔵、レストランシェフなどが集うVIPパーティーを開催。コロナ対策に配慮し、ゆとりをもたせた空間設計。光の広間、中央ホール、東の広間、名建築の粋が感じられ、それぞれ個性の異なる3つの空間を行き来しながら、美酒・美食に舌鼓を打つ立食パーティーです。

京都市京セラ美術館内で日本酒イベントが開催されるのは今回が初

日本酒の世界を改革し、海外に向けても発信を続ける獺祭や、「SAKE Spring 2022」出展蔵が自慢のプレミアム酒をはじめ、非売品や熟成酒なども振る舞います。フードは「寿司」をテーマに人気レストランが考案した、イベント限定メニューが10種類以上並びます。さらには、京都で長年愛される老舗の定番寿司もご用意。美しくライトアップされた庭園を望みながら、美術館という非日常的な空間で交流を愉しめるプレミアムイベントです。

「SAKE Spring 京都市京セラ美術館VIPパーティー」

会場：

京都市京セラ美術館

〒606-8344 京都市左京区岡崎円勝寺町124

※通常は開放していない西玄関が今回のVIPパーティーの入り口となります。

日時：

2022年7月10日(日) 19:30 - 21:30

公式サイト：

<https://www.sakesp.com/2022kyoto>

チケット：

18,500円 税込 料理・お酒代込み

京都市内の実力派飲食店7店舗でのSAKE Springペアリングメニュー



京都市内のレストランでSAKE Springが企画する【美食体験】を開催。最近注目を集める新規店舗から、ミシュランをもつ老舗店舗まで7店舗が参加し、日本酒にあう特別メニューのコース料理を提供します。【美食体験】では、お客様にペアリングを愉しんでもらうだけでなく、イベントを通して日本酒ペアリングを京都の飲食業界に広め、飲食店での日本酒需要の拡大を目指します。

7月8日(金曜日)前夜祭参加店舗

草喰なかひがし / 寿しのむさし / 雑魚や春夏秋冬 / しるし

7月9日(土曜日)・10日(日曜日)参加店舗

cenci / estilo h / しるし / 雑魚や 春夏秋冬 / 草喰なかひがし / 寿しのむさし / 即今藤本

各店舗提供(予定)メニュー

cenci: イタリアン。cenciに特別醸造酒を造る竹野酒造(京都府)から行待杜氏が来場。

estilo h: タパス(9種類)・パエリア・その他スペイン料理からインスピレーションを得たおつまみ。雁木醸造元、八百新酒造(山口県)から杜氏がレストランに来場。

しるし: 旬の食材や海鮮、「而今」木屋正酒造(三重)、「十四代」高木酒造(山形)等を提供予定。

雑魚や 春夏秋冬: 日本酒のアテ5品と厳選した海鮮の握り寿司6貫、秘蔵酒を含む店主こだわりの酒を提供。

草喰なかひがし: 開催日ごとにお品書きが変わる”一期一会”の特別コース、主人・中東久雄氏がセレクトする日本酒。

即今藤本: 味わい・見た目・香り・器など彩りを感じられる五感で楽しむコース。新政No.6等を含む店主こだわりのお酒。

寿しのむさし: 京都宮津港の地魚を含む握り寿司食べ放題、京都から約10種類の地酒飲み放題。

SAKE Spring 2022 特別企画「非公開の酒蔵ツアーと試飲会」



京都最大級の日本酒イベント「SAKE Spring(サケスプ)」。今回のサケスプはイベント会場(みやこめっせ)だけじゃない！京の街へ繰り出し「京都の文化・食の魅力体験する」新感覚ツアーを実施します。伝統と革新の街・京都で次世代に向けて発信を続ける酒蔵に足を運び、非公開の蔵や文化の真髄に触れるツアーを開催。

各蔵でのツアー内容

【増田徳兵衛商店】

定員：両日、各回8名ずつ

日時：7月9日(土)・7月10日(日)第一部 10:30-12:30 / 第二部 14:00-16:00

増田徳兵衛商店ツアー内容：

伏見で最も長い歴史をもつ「増田徳兵衛商店」で、洗練された酒造りの特徴・普段は見ることのできない酒蔵を特別に見学できます。見学後には酒蔵内のサロンにて日本酒のアッサンプラージュ(ブレンディング)体験を実施。

【月桂冠】

定員：両日、各回8名ずつ

日時：7月9日(土)・7月10日(日)第一部 10:30-12:30 / 第二部 14:00-16:00

月桂冠ツアー内容：

380年を超える歴史を誇り、京都伏見でも最古の酒蔵として知られる月桂冠。普段非公開の酒蔵が見学できるという特別な体験に加えて、本邦初公開となる大倉家のお屋敷と庭園を解説付きでご案内します。さらに、ツアー終盤には庭園を望みながらきき酒ができる魅力満載のツアープラン。

【松井酒造】

定員：10名

日時：7月9日(土) 14:00-16:00

松井酒造ツアー内容：

京都の町中で酒造りを続ける歴史や魅力が詰まった酒蔵の裏側を見学。また、リニューアルしたてのきき酒コーナーにてきき酒、そして『酒米「祝」のおむすび・粕汁 & 松井酒蔵の酒粕を食べて育った鯖で作られた「小浜よっぱらいサバ」』の試食を行います。