



さけくらべ 兵庫 熊本

東京開催

米の可能性を切り拓く

2024

9月11日(水)
11~17時

場所：農業・農村ギャラリー ミノーレ
東京都千代田区大手町 1-3-1 JA ビル 4階
参加費：3,000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：さけくらべ実行委員会



SAKE
KURABE
さけくらべ

スパイスと組み合わせ、無限の掛け合わせ

清酒出荷量世界一位を誇る兵庫県。古くから酒造りで栄え、酒米の王者とも呼ばれる「山田錦」を中心に、高い技術力で個性豊かな日本酒を造り続けています。一方、米焼酎出荷量のトップを独走しているのが熊本県です。人吉球磨で生まれた「球磨焼酎」は、500年続く伝統を礎に進化し続けています。そんな世界一位を誇る両県が初めて連携し、さけくらべ兵庫・熊本 in TOKYO を開催します。兵庫の日本酒と熊本の球磨焼酎に共通するのは、どんな料理をも包み込む包容力。スパイスやハーブといった個性的な風味でさえも上手にまとめてくれます。本試飲会では参加蔵自らがブースに立ち、様々な料理とのペアリング方法や新しい飲み方について提案します。日本酒・球磨焼酎を世界の料理と合わせる新しい文化を共に創っていきましょう。

フレンチ・イタリアン・中華・エスニック、日本酒・本格焼酎との組み合わせ方がわかるプロ向け試飲・商談会

試飲会内容

- ・クラシックからモダンまで、個性豊かな日本酒・球磨焼酎の試飲
- ・新たな顧客を創造する、日本酒・球磨焼酎の新しい飲み方提案
- ・情熱を持って酒造りに挑む蔵元トークライブ
- ・世界の料理・スパイスとの組み合わせや飲み合わせ

※ペアリングは提案に留め、試食の準備はございません

熊本県 全9蔵！



兵庫県 全8蔵！



さけくらべ 兵庫・熊本 in 東京

日時：2024年9月11日（水）11～17時

会場：農業・農村ギャラリー ミノーレ
東京都千代田区大手町1-3-1 JA ビル4階

「会場マップ」



参加費：3,000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

参加申し込みはこちら ----->

9月10日 18時 締切

お問い合わせ：sakekurabe@gokokuhoujou.jp

「お申込みフォーム」



さけくらべとは

日本酒・本格焼酎を 飲む文化を後世につなぎたい

日本酒や本格焼酎の国内需要が減る一方、海外市場はかつてない盛り上がりを見せています。国内でもっと愛されるためには、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考えています。そこで、全国各地の熱意ある酒蔵が立ち上がり、試飲会形式で提案の場をつくることにしました。「新たな飲み手の創造」をテーマに、蔵元自ら企画・運営に携わり、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。

【主催】さけくらべ実行委員会 【後援】兵庫県、JA 全農兵庫、兵庫県酒米振興会、熊本県、球磨焼酎酒造組合、国税庁、農林水産省、全国農業協同組合中央会【協力】兵庫県酒造組合連合会【企画・運営】合同会社五穀豊穰



SAKE
KURABE
さけくらべ