

まだ知らない、神戸と西宮にまたがる灘の酒の魅力を見よう！

オシャレに、美味しく楽しむ！神戸&西宮SAKEスタイル



日本一の酒処！
9.15 [FRI]
 19:00-21:30
9.16 [SAT]
 1st 13:00-15:00
 2nd 16:00-18:00
 KOBE & NISHINOMIYA SAKE STYLE

17歳の自慢のお酒を飲み比べ！

ポイント1



飲

利き酒ブースでは、蔵元自慢の灘の酒（純米大吟醸、地域限定酒、スパークリング日本酒、純米酒など）が利き酒できます。

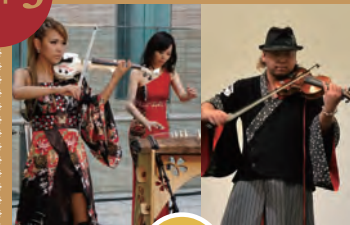
ポイント2



食

食と酒器のブースでは、灘の酒によく合う料理、おつまみから、引き立てる酒器までご用意いたします。

ポイント3



楽

ステージでは、音楽の生演奏、漫才「にほんしゅ」、灘の酒セミナー、ミス日本酒が会場を彩ります。



初日
9.15 [FRI] 乾杯式にて、鏡開きを開催！
19:00-21:30 (2.5H) 350名限定 **2,500円**※

※試飲会、前売り制、税込（当日券販売は未定、料理はキャッシュオン）
 入場は開始時間の30分前から受付開始。試飲は、開始時間より提供となります。

出品酒蔵 (17蔵)

大関（おおせき）／大関
 日本盛（にほんさかり）／日本盛
 白鷹（はくたか）／白鷹
 白鹿（はくしか）／辰馬本家酒造
 灘一（なだいち）／松竹梅酒造
 島美人（しまびじん）／北山酒造

徳若（とくわか）／万代大澤醸造
 沢の鶴（さわのつる）／沢の鶴
 千代田蔵（ちよだぐら）／太田酒造
 浜福鶴（はまふくつる）／小山本家酒造 灘浜福鶴蔵
 櫻正宗（さくらまさむね）／櫻正宗
 白鶴（はくつる）／白鶴酒造

2日目
9.16 [SAT] 各部入替え制
1st 13:00-15:00 (2H) 350名限定 **2,000円**※
2nd 16:00-18:00 (2H) 350名限定 **2,000円**※

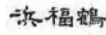
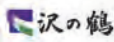
※試飲会、前売り制、税込（当日券販売は未定、料理はキャッシュオン）
 入場は開始時間の15分前から受付開始。試飲は、開始時間より提供となります。

菊正宗（きくまさむね）／菊正宗
 剣菱（けんびし）／剣菱酒造
 福寿（ふくじゅ）／神戸酒心館
 仙介（せんすけ）／泉酒造
 大黒正宗（だいこくまさむね）／安福又四郎商店
 ※銘柄名（めいがらめい）／酒蔵名

会場
時事通信ホール（東京都中央区銀座 5-15-8）
 東京メトロ日比谷線・都営浅草線の東銀座駅（6番出口）から徒歩1分
 都営大江戸線築地市場駅（A3出口）から徒歩4分
 東京メトロ銀座線・丸の内線・日比谷線の銀座駅から徒歩7分
 JR有楽町駅から徒歩12分

最新情報・チケット購入はWebで！
 灘フェス 検索 🔍
<http://sakekampai.com>
 売り切れ前にチケット購入はお早めに！
 チケット購入 PassMarket Peatix





日本一の酒処！

灘の酒がわかる

12のキーワード

いかにして日本一の酒処になったのか？

1. 灘五郷(なだごろう)



兵庫県神戸市、西宮市の海岸寄りにある西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷の5つの地域からなる、日本一の生産量を誇る酒処です。

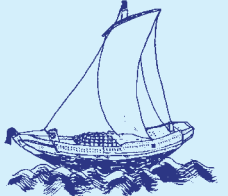
江戸時代に大きく花開いた伝統や風土を守りながらも幾多の試練を乗り越え現代へ受け継がれ、日本一の酒造量を誇る兵庫県・灘五郷が形成されています。

2. 下り酒(くだりざけ)

良質な米と水に恵まれ、技術も優れていた灘の酒は、江戸っ子に上方からの「下り酒」として愛されました。江戸に運ばれないお酒はくだらないお酒といわれ、「くだらない」の語源ともいわれます。

3. 樽廻船(たるかいせん)

灘の酒は江戸時代、大阪湾から千石船で江戸に運ばれ、早く大量に出荷できました。吉野杉の樽にて熟成されて、その味が江戸っ子を虜にして、最盛期には江戸の酒の需要の8割を供給する人気ぶりでした。



4. 宮水(みやみず)

西宮の水はミネラルを多く含む硬水で、仕込水として使用する事で良質な酒が造られました。このお酒は江戸の市場でも大好評となり、灘や他地方の酒造家も競って西宮の水を使うようになりました。「西宮の水」が「宮水」となったといわれています。

5. 山田錦(兵庫県産)

最高の美点を備えた酒米として、日本全国の酒蔵から求められ続けています。六甲山の山あいに酒米の生産地を持つ灘五郷の酒蔵は、古くから山田錦を灘の酒の原料としてきました。最適の気候と地形、水分と養分をたっぷり含んだ土壌で育った「山田錦」。その種子は厳格に管理され、およそ80年に渡り守られています。

6. 灘の男酒

灘五郷一帯に沸く水の水質は中硬水でミネラルが豊富で鉄分やマンガン値が低く、ここで造られる日本酒はキレのある辛口のものも多く、「灘の男酒」と称されます。一方、軟水を用いた比較的酸の少ない甘口の伏見の酒は「女酒」と言われます。



丹波流と言われる高度な酒造技術により、寒造りで醸し出された酒は秋になって香味が整い、円熟味を増し、酒質が一段と向上することから「秋晴れ」の灘の酒が生まれました。

7. 秋晴れ(秋上がり)

丹波流と言われる高度な酒造技術により、寒造りで醸し出された酒は秋になって香味が整い、円熟味を増し、酒質が一段と向上することから「秋晴れ」の灘の酒が生まれました。



8. 丹波杜氏(たんばとじ)

灘五郷の蔵人は、丹波地方の出身者が多く、日本三大杜氏のひとつである「丹波杜氏」として有名です。機械化が進む今日の酒造りにおいても「丹波杜氏」は灘の酒の味の決定者として、その責任を全うしています。

9. 灘の生一本(なだのきいっぽん)

清酒のうちでも最も優秀な清酒を表す語として、古くから用いられてきた。元々は「灘で生まれ育った生粋の混じりけのない酒(原酒)」という表現とも言われる。現在では、灘五郷の単一の製造場のみで醸造した純米酒を「灘の生一本」と呼んでいます。

10. 灘の寒造り(かづくり)

灘五郷は六甲連山をバックに温暖な瀬戸内気候で、冬は明石海峡を抜ける西風と六甲おろしの寒風が強く吹く「寒造り」に適した気候です。気温の低い冬場に日本酒を仕込む寒造りは江戸中期に完成され、灘は寒造りを主体とする酒造法を積極的に進め、酒質の向上をはかりました。灘酒興隆の一因はここにもあるとされています。



12. 阪神・淡路大震災とその後

平成7年に発生した阪神・淡路大震災では、白壁土蔵造り、赤煉瓦の酒蔵などが崩壊し、伝統的な景観が損なわれました。その痛手からいくつかの中小蔵元が止む無く廃業に追い込まれました。しかし近年では、幾多の試練を乗り越えた新たな取り組みとして、酒蔵の再建とともに飲食店や直販ショップを併設するなど、新規需要の開拓を試みる酒蔵も登場。酒造資料館も全て再建され、日本の伝統を継承する場として一役を担っています。さらに、酒蔵数社が共同で一般消費者向けに酒の講座を催し、清酒のイメージアップと消費拡大を図るなど、日本酒文化の再興を目指して様々な取り組みが行われています。

11. 灘の精米技術

六甲連山から流れる川の急流が水車による大量の精米を実現しました。精米技術も向上し、江戸時代は精白度の高い精米 85% が行われ、美味しいお酒を大量に生産することができました。(精米技術は明治時代には 70%の精度まで上がりました。)

ステージを彩る出演者達



初日

MC・セミナー
あおい 有紀さん
(和酒コーディネーター、
酒サマライ)



2日目

MC・セミナー
島田 律子さん
(日本酒スタイリスト)



初日

漫才
にほんしゅ
(漫才コンビ)



初日

ゲスト
田中 沙百合さん
(2016 ミス日本酒)



2日目

ゲスト
加藤 香さん
(2017 ミス日本酒
準グランプリ)



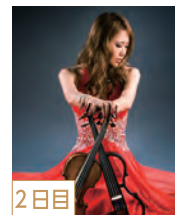
初日

音楽
ヴァイオリン
亀馬(りょうま)さん



2日目

音楽
箏
吉永 真奈さん



2日目

音楽
ヴァイオリン
Song(ソング)さん