

美味しく飲んで、酒蔵を応援！ 京都最大級の日本酒イベント「SAKE Spring
(サケスプ)」が2年ぶりに復活。

2022年2月11日(金・祝)・12日(土)の2日間開催

コロナ禍で需要が落ち込む酒類業界を救うべく、新たな需要を喚起します

The poster features a pink background with three photographs of the event: a staff member pouring sake, a group holding a sign, and a VIP sign. The text on the poster includes the event name 'SAKE Spring 2022', the theme '発酵ワンダーランド', dates '2.11 金・祝 / 2.12土', and location '京都市勧業館 みやこめっせ 1F 第2展示場'. There are also decorative line-art glasses on the left and right sides.

ついに！進化して復活

SAKE Spring
-2022-

やっぱり
発酵ワンダーランド

2.11 金・祝 / 2.12土

京都市勧業館 みやこめっせ
1F 第2展示場

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。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。関西圏でリアル開催の日本酒イベント復活として先陣を切ります。

コロナ禍の打撃を乗り越え、待望のリアルイベントを開催

コロナ禍において酒造会社は、外食産業への1年半以上続く感染防止に向けた取り組み等の影響で厳しい状況が続きました。4度目の緊急事態宣言では「禁酒令」ともいえる、酒類を提供する飲食店に対する休業要請が行われ、需要は大きく減退。収束後の現在も、宴会の減少による「酒離れ」が危惧されています。

アフターコロナの酒類市場は、規模の縮小が予想されており、コロナ禍で定着した家飲み需要の取り込みと外飲み需要の喚起の両方に対し施策が必要です。各酒類メーカーに新たな施策が求められる状況下で、本イベントは来場者と酒蔵が直接コミュニケーションが取れる販売の場を提供する

だけでなく、名店の料理や、地方発の人気食品メーカーの逸品とのペアリング(食べ合わせ)セミナーなども開催し、お酒の新たな魅力を発信します。

過去に国内外で累計4万人以上動員の実績

SAKE Spring(サケスプ)は国内外10都市での開催実績をもち、観客の動員数は4万人を超えています。全国約40社の伝統ある酒造メーカーとの強い協力で、イベントを通して若い世代を中心に新たなファンの客層を開拓してきました。

「SAKE Spring 2022」では”熱意を対面で伝えるリアルイベント”、“各地の素晴らしい造り手と出会える試食・試飲イベント”という二つのコンセプトを掲げます。試食・試飲が楽しめる物販コーナーに加え、「おいしい日本酒BAR」では時間入れ替え制のペアリングワークショップを実施予定。SAKE Spring がコロナ禍の2年間で各地を巡り出会った食材と共に、1人でも多くのお客様に美味との出会いや感動を届けます。



「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)
- ・ Far Yeast Brewing株式会社(山梨)
- ・ 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>

株式会社のぞみ 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)