

## 低迷する日本酒需要を喚起、京都市内の人気飲食店と「SAKE Spring 2022(サケスプ)」が協力し日本酒ペアリングメニューを開催期間限定コースとして提供

低迷する国内の日本酒需要を、料理とのペアリングという観点から喚起を目指す



観光ツアー・イベント企画事業を営む株式会社のぞみ(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(サケスプ)」を2年ぶりにみやこめっせにて開催。コロナ禍で影響を受けた飲食店での飲酒需要を喚起するため、開催期間中にミシュランに輝く「草喰なかひがし」などが参加し、市内人気レストランとのコラボメニューなどを含むペアリングメニュー企画を実施する。創作イタリアンの「cenci」では丹後から竹野酒造(亀の尾蔵舞)、スペイン料理の「estilo h」では山口県の八百新酒造(雁木)から杜氏が来場する。

ピーク時には170万kℓを超えていた日本酒の国内出荷量が、令和2年度には42万kℓ程度まで減少したことを受け、市内飲食店での日本酒供給需要を喚起し、多様なジャンルの料理と日本酒のコラボレーションを促す。

低迷する日本酒の国内出荷量を飲食店需要の喚起で向上を目指す

[橿の川酒造株式会社の調査](#)によると、20～30代(若年層)の70%・全世代の女性の74%が、過去1年以内に日本酒を飲酒していないという調査結果が出ています。飲食店でもコロナ禍で、9割近くの飲食店がノンアルコール需要の増加を実感しており(開店ポータルBiz調べ)、飲食店運営におけるアルコール離れや日本酒離れも危惧されています。サケスプが実施する【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。



### ミシュラン注目店他、老舗レストランが参加する特別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、日本酒に合う特別メニューのコース料理を提供します。

<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: こだわり新鮮魚介の握り寿司食べ放題、京都から約10種類の地酒飲み放題。

詳細: 「SAKE Spring 2022(サケスプ)」公式サイト

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

## みやこめっせメイン会場 開催概要

### ▼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/](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)