



なす 緑 日 びん

主催 ● 播磨スローフード協会 

2015年・テーマ

「日常に日本酒を」

2015年

九月二日水 四時～八時半

姫路護国神社・境内 小雨決行

入場 前売り●3500円 当日●4000円

ウェルカムドリンク+食のポイント券付き●ジャズ生演奏あり

出演・ドリームファクトリー

お問い合わせ 灘菊酒造 担当・川石 090-7761-4089

SF播磨事務局 川のほとりの美術館 079-285-3770



Slow Food Harima 「日常に日本酒を」

播磨の若き醸造家と共に開催してきた「スローフードな縁日」も今年で9年目を迎えます。今年は「日常に日本酒を」をテーマとし、「もっと気軽に自由に日本酒を楽しむ」場をこの縁日で演出いたします。私は造り手の一人として、お客様が楽しく笑顔になれるようなお酒が醸せるよう日々精進しています。本日は個性豊かな播磨の若き蔵元6社が揃っています。心をこめて丁寧に醸した私たちの日本酒と播磨の美味しいものをぜひお楽しみ下さい。

灘菊酒造(株) 杜氏 川石 光佐

スローフードな縁日2015年 実行委員長

蔵は明石市魚住町の海側、旧街道沿いにあります。創業は1884年で、銘柄は「来楽らいらく」子供の頃からモノづくりが好きで、職人の仕事ぶりが好きで、酒造りが身近にありました。杜氏として10年を経験し、ようやく職人の仲間入りが出来たかなと思っています。今は、自分が好きな味を沢山造っていきます。

茨木酒造(名) 杜氏・専務取締役 茨木 幹人

播州一献は昨年度より、これまでは但馬杜氏に来ていただいていたのをやめ、新たな時代のニーズに応えるべく蔵元杜氏として船出を迎えました。食材との相性を考えた酒造りを心掛け、より先進的な酒質を目指し、次世代にそして世界の美食家に訴えかけられるようなお酒を造れるよう精進しています。

山陽酒造(株) 杜氏・専務取締役 壺坂 雄一

1835年に広畑で酒造りを始めて180年。全国新酒鑑評会では、この25年で17回金賞受賞することが出来ました。「お客様と一緒に笑い！驚き！愉しむ！」これがメーカーの醍醐味ではないでしょうか？180年間支えてくれた先人達の知恵を借りながら「いかに醸して醍醐味を味わうか」。日々探究している7代目です。

田中酒造場 田中 智久

壺坂酒造のお酒「雪彦山」、「会壺」は播磨の気候風土で醸すことにとことんこだわっています。冬の早朝の厳しい寒さで引き締め、日中の穏やかな気候でやさしく包み込む様に醸したお酒は、やさしい口当たりと濃い余韻が特徴です。群を抜いた地元への愛着を持つ播州人に支えられ、またそんな播州人に飲んで頂きたいお酒です。

壺坂酒造(株) 杜氏・専務取締役 壺坂良昭

創業1921年 網干に蔵を構え、酒造りの最高技術である大吟醸造りにこだわる蔵元です。山田錦を中心に、最高品質である酒造好適米のみを使用することで、毎年の酒質のブレが少なく、味わい豊かでキレのあるお酒が出来上がります。龍力は「美味しいは楽しい」を目指しています。全国新酒鑑評会5年連続金賞受賞。

(株) 本田商店 専務取締役 本田龍祐

出店者 ※ チケットは各店で取り扱っております(順不同)

あん西 — 魚屋のさかな
ヤマサ蒲鉾 — 揚げかまぼこ
露風亭 — 姫路おでん
百屋 — 日本料理
ひとやすみ—コーヒー専門
BAR HIZUKI— 日本酒カクテル
酒岳堂 — 柚子のリキュール

シルビー — 浦本肉店
ハトヤ — 手作りかまぼこ
小松屋 — 手造り味噌料理
プロムナード — 縁日のパン
クレール日笠 — ホテルのもてなし料理
ドゥ・クルール — フランス料理
楽や — 創作菓子

ブルーまつもと— とり料理
豆の王国 — 豆腐あれこれ
武内食品 — 真心豆腐
紅鶴 — 中華料理
川のほとりの美術館 — 陶器・酒器
希器 — 陶器

※内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

日本酒の蔵元

茨木酒造 — 来楽(明石) 壺坂酒造 — 雪彦山(夢前) 本田商店 — 龍力(網干) 灘菊酒造 — 灘菊(手柄)
山陽酒造 — 播州一献(山崎) 田中酒造場 — 白鷺の城(広畑)