



スローフード な縁日

設立十周年記念

主催 ● 播磨スローフード協会

テーマ
まほろばの酒
播磨の酒
播磨の酒

2013年

九月四日(水) 午後 四時～八時半

姫路護国神社境内 小雨決行

入場券 前売り ● 3000円 当日 ● 2500円

ウエルカムドリンク+食のポイント券付き ● ジャズ生演奏あり

出演 ● ハニートースト

お問い合わせ SF播磨 担当 ● 平井 090-3465-4043

原 090-3496-5088

壺坂酒造 担当 ● 壺坂 090-3030-2191



Slow Food® Harima

この縁日は発酵という素晴らしい食文化へのオマージュと共に、始まった

夏酒の魅力を伝えるために、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7回目を数えるまでになりました。タネを『播(ま)』き『磨(みが)』くという『播磨(はりま)』の名にかけて、播磨スローフード協会が自信を持ってオススメする今年のお酒を紹介します。

「SWEET純米酒・33」

～今年のスローフードなお酒～

灘菊酒造の女流杜氏・川石光佐の酒造り10年に因んだ力作

次代の兵庫の酒米生産に夢を託して名づけられた「兵庫夢錦」。を神崎郡市川町の米百姓・村田敏朗さんが丹精込めて作った「兵庫夢錦」は「山田錦と菊栄を交配したF2」と「兵系23号」とを両親に平成5年に誕生しました酒造好適米です。大粒で“心白”の発生がよく、酒造りに適しており、この西播磨地方の気候風土に合った酒米です。当地方で一番多く作付されている現在の「播磨の酒米」の代表です。

生産者・村田敏朗さんは市川町近平で50年間にわたり米作りを続け、特に有機肥料と市川水系の清水にこだわって米作りをされておられる情熱の米百姓です。

「水の米も酒もルーツは同じ市川水系」

また灘菊酒造の仕込み水も同じ市川水系の伏流水を使って、明治43年創業以来103年にわたって、姫路で地酒を造っています。「播州の酒米」・「市川の伏流水」・姫路市手柄で生まれ育った杜氏がこの風土に合わせて醸した、純米「33」は、まさに「新たな時代を作る播磨の地酒」です。米の旨みを生かして醸し、さらに低温貯蔵し熟成させた純米酒。しっかりとした甘口で切れのある味に仕上がっています。

「豊かな暮らしに生き続ける日本酒」

本日も播磨の若い蔵元家が5社そろっています。心を込めて丁寧に造った播磨の地酒と播磨のうまいものをどうぞお楽しみ下さい。

播磨スローフード協会

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

シルビー — 浦本肉店

紅鶴 — 中華

ヤマサ — 冷やしおでん

ハトヤ — 手作りかまぼこ

ブルーまつもと — とり料理

カルボナイオ — トスカーナ料理

小松屋 — 手作り味噌料理

豆の王国 — 豆腐あれこれ

サグラ — イタリア料理

ブルムナード — 縁日のパン

NOVO クリニック — 食事療法食

露風亭 — 姫路おでん

ホテルクレール日笠 — スローな食

武内食品 — 真心豆腐

転石 — 日本料理

ミセス・ジャスミン — ジャム屋さん

三輪周太郎 — 金属クラフト

ひとやすみ — コーヒー専門

楽や — 創作菓子

川のほとりの美術館 — 陶器・酒器

酒岳堂 — 柚子のリキュール

BAR HIZUKI — 日本酒カクテル

日本酒の蔵元

茨木酒造 — 来來(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)

山陽盃 — 播州一献(山崎)