



なす 緑 口 フード

主催 ● 播磨スローフード協会

お酒と食

2014年

九月三日(水) 四時~八時半

午後

姫路護国神社境内

小雨決行

入場券 前売り ● 3000円 当日 ● 4500円

ウェルカムドリンク十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 壺坂酒造 担当 ● 壺坂 090-3030-2191

SF播磨 担当 ● 岩田 090-9886-5692



Slow Food Harima

コミュニティのお酒と食

ここ播磨は、北部の山間部にはじまり、中部の平野部、南部の海岸部と、さまざまな風景を持つ地域です。また五本の川が山間部から播磨灘へ流れています。山間部では猪、鹿、鳥、平野部ではお米、山田錦（酒米）、穀物に野菜、海岸部では鯛、たこ、いかなご、あなご、牡蠣、塩…。この豊かな自然の恵みと人の手が、食文化を形成しています。

壺坂酒造は、播磨の北部・夢前町の小さな小さな酒蔵です。全国的にも日本酒マニアにさえ知られていない、ローカルなお酒です。従業員は家族と蔵人1名、パートが1名。あとは、忙しい時だけのパートさん3名だけ。すべてのお酒を杜氏と蔵人の2人だけで造っています。この気候がもたらしてくれる最高の環境の下、地域への思いが詰まった「雪彦山」をはじめとしたお酒を、企業ではなく家業としてお酒を造っています。

そんな小さな蔵が、昨年のスローフードジャパンの燗酒コンテストにて、ぬる燗部門最高金賞を頂き、今年の全国新酒鑑評会においては、はじめての金賞を頂きました。家業で造るお酒、小さなコミュニティが醸したお酒に、こうした評価がいただけたことは、大きな励みであり、目指してきたものの自信になりました。壺坂酒造が目指すお酒は、晴れの日のお酒ではなく、小さなコミュニティから広がる食卓のお酒です。家族や仲間の笑顔や、絆をつくるお酒です。地域の食と、人の暮らしと共にある「地域のお酒」です。私にとってスローフードとは、ゆっくり食べることで脱ファーストフード運動でもなく、地域で育った文化や食を見直し、守っていくことや、それに携わる人を守りながら、子どもたち、次世代に伝えていくことだと思っています。

8回目を向える「スローフードな縁日」、コミュニティをあらためて感じ、実感できる場になることを願っています。ぜひ、ご家族やお仲間と、コミュニティの中にある食とお酒をお楽しみください。

スローフードな縁日2014年 実行委員長 壺坂良昭

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 | プーレまつもと — とり料理 |
| ヤマサ — 冷やしおでん | ハトヤ — 手作りかまぼこ | 豆の王国 — 豆腐あれこれ |
| サグラ — イタリア料理 | 小松屋 — 手作り味噌料理 | NOVO クリニック — 食事療法食 |
| 露風亭 — 姫路おでん | プロムナード — 縁日のパン | 武内食品 — 真心豆腐 |
| 転石 — 日本料理 | ホテルクレール日笠 — ホテルのお料理 | 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 |
| BAR HIZUKI — 日本酒カクテル | スローフード播磨 — 魚醬やきそば | 希器 — 陶器 |
| 酒岳堂 — 柚子のリキュール | ※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）
山陽盃 — 播州一献（山崎） 田中酒造場 — 白鷺の城（広畑）