

一年間の無病息災を願うお屠蘇
2023年のお屠蘇は日本酒とスパイスの「ネオお屠蘇」をお楽しみください
1月5日(木)より1月31日(火)まで日本の酒情報館で期間限定で提供



画像はイメージです

全国約1,700の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、國酒の魅力に直接触れて知ることができる「日本の酒情報館(以下、情報館)」を企画・運営。日本酒の魅力やトレンドをより多くの方に知っていただこうと、随時、情報発信をしています。

この度、情報館において、2023年のお正月を迎えるにあたり、日本酒と身体も温まるスパイスを用いた新しいお屠蘇の楽しみ方を堪能できる「ネオお屠蘇/クローブ」と「ネオお屠蘇/ガラムマサラ」の2タイプをご提案いたします。2023年1月5日(木)より1月31日(火)まで期間限定で有料試飲(いずれも1杯300円<税込>)でご提供します。

中国より日本にお屠蘇が伝わったのは平安時代といわれており、江戸時代になる頃にはさらなる広がりを見せ、次第に一般庶民の正月行事として定着していきました。お屠蘇は屠蘇散と呼ばれる山椒や八角など、いくつかの生薬(スパイス)を配合したものを、日本酒やみりに漬け込んだ薬草酒です。お屠蘇は一年の無病長寿を願い、正月に飲む特別なお酒として私たちの暮らしに溶け込んできました。

今回ご提案する「ネオお屠蘇」のネオ(Neo)とは、ギリシャ語で「新しい」を意味する言葉。主に接頭辞として使われます。その一方で英語では、「復活」などの意味をもちます。中央会では、年始めにお屠蘇を通じて無病長寿を願うという古来からの風習を守りつつも、今回ご提案する日本酒とスパイスをペアリングすることで新しいお屠蘇の楽しみ方をご提案するために「ネオお屠蘇」とネーミングしました。

また、2023年は癸卯の年。「癸」と「卯」の組み合わせから、これまでの努力が実を結び、勢いよく成長し、飛躍するような年になると言われています。癸卯のお正月は、「ネオお屠蘇」をいただきながら、一年の計を立てるのよいかもかもしれません。

<日本の酒情報館で体験できる「ネオお屠蘇」>

①「ネオお屠蘇/クローブ」

古くから、中国、インド、ヨーロッパなどで薬として重要な役割を果たしていたクローブ。胃腸を整える作用があると言われています。スパイシーさを伴った甘い香りが口中にも残ります。

②「ネオお屠蘇/ガラムマサラ」

インドの代表的なミックススパイス。数種類~10種類程度のスパイスがブレンドされています。屠蘇散のような苦みや薬臭さはなく、甘口の吟醸酒に複雑さと後味のしまりをプラスします。



日本の酒情報館「ネオお屠蘇」 概要

メニュー名:「ネオお屠蘇/クローブ」(上燻)・「ネオお屠蘇/ガラムマサラ」(常温)

価 格:1杯/300円(税込)

時 期:2023年1月5日(木)から1月31日(火)まで

場 所:日本の酒情報館
(東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F)

開館時間:平日10:00~18:00

アクセス :東京メトロ銀座線虎ノ門駅 9番出口徒歩3分
東京メトロ千代田線霞ヶ関駅 C3出口徒歩4分
都営三田線内幸町駅 A4出口徒歩3分
JR線新橋駅 日比谷口徒歩8分

一般からのお問い合わせ先:03-3519-2091

公式HP: <https://www.japansake.or.jp/sake/know/data/>



<お問い合わせ>

日本酒造組合中央会PR事務局
Tel.:03-6274-8386
E-mail:japansake@honeycom.co.jp