

## 酒類業界最大の団体・日本酒造組合中央会 「日本酒イベントカレンダー 2025年1月版」を発表！



全国約1,600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、都内や各地方で開催される日本酒に関するイベントやトピックスを発信しております。

日本酒と触れ合う機会を多くの方に知っていただくことを目的とした「日本酒イベントカレンダー 2025年1月版」は、下記の通りです。

※詳細については、各イベントの主催者にお問い合わせください。

### 灘の酒 meets TOKYO. NIHONBASHI

【場所】江戸桜通り地下歩道 (東京都中央区日本橋室町2-2-1)

【主催】灘五郷酒造組合、神戸市、西宮市

【公式HP】<https://www.nadagogo.ne.jp/>

【内容】東京メトロウォーキングイベント「東京まちさんぽ×灘五郷『東京まちさんぽ 2025』半蔵門～三越前コース編」ゴール会場地点の三越前エリア「江戸桜通り地下歩道」にて、灘の酒の試飲・販売イベントを開催。おつまみの販売や自治体PRイベントなども行います。

【料金】無料(税込)

【お問い合わせ】TEL: 03-6858-0055

(株)エイエイピー/担当:松井(平日10:00~17:00))

1月11日(土)  
11:00~17:00  
(販売は16:30まで)

<p>1月25日(土) 11:00~16:00</p>	<p><b>灘五郷の蔵開き2025</b>  <b>【場所】</b>西宮市・阪神甲子園駅西口広場（西宮市甲子園高潮町4）  <b>【主催】</b>灘五郷酒造組合  <b>【公式HP】</b><a href="https://www.nadagogo.ne.jp/">https://www.nadagogo.ne.jp/</a>  <b>【内容】</b>新酒の完成を祝い、しぼりたて新酒などを楽しむ灘五郷の酒蔵合同の「蔵開き」。ご当地グルメブースや酒造り唄、酒蔵バンドなどのステージイベントも。  <b>【料金】</b>入場無料          試飲はチケット制(5枚綴り500円・会場にて販売)。フードはキャッシュオン。  <b>【お問い合わせ】</b>TEL: 078-381-6977(株式会社リュウズ/平日10:00~17:00)</p>
---------------------------------	--

<p>1月25日(土) ・26日(日) 10:00~16:00 (開場時間: 9:30予定)</p>	<p><b>匠のわざと日本の文化を未来へ紡ぐ伝統的酒造りシンポジウム</b>  <b>【場所】</b>金沢港クルーズターミナル（石川県金沢市無量寺町リ-65）          ※JR金沢駅からシャトルバスを運行予定  <b>【主催】</b>文化庁 【特別協力】株式会社北國新聞社  <b>【後援】</b>石川県、金沢国税局、北陸農政局、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会、日本酒造組合中央会、石川県酒造組合連合会、北陸三県卸売酒販組合、石川県小売酒販組合連合会  <b>【公式HP】</b><a href="https://www.bunka.go.jp/traditional_sake_making_symposium/">https://www.bunka.go.jp/traditional_sake_making_symposium/</a>  <b>【内容】</b>日本の「伝統的酒造り」の歴史とその未来を展望し、「学ぶ」「味わう」「繋げる・広げる」という視点で多くの方に体験いただくイベント「匠のわざと日本の文化を未来へ紡ぐ伝統的酒造りシンポジウム」を開催します。さまざまな酒蔵や杜氏によって生み出されたお酒の飲み比べや、伝統的酒造りの技、守り受け継がれてきた歴史や文化を紹介するステージコンテンツもご用意しておりますので、ぜひお気軽にご参加ください。  <b>【料金】</b>入場無料          ※一部、物販コーナーやキッチンカーなどは有料です          ※フードやドリンクメニューは数に限りがありますので、なくなり次第終了となります。          ※20歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。          年齢確認のため、身分証を確認させていただく場合があります。  <b>【お問い合わせ】</b>TEL: 03-5572-6316(文化庁「伝統的酒造り」PR事務局)</p>
--	--



【報道関係者からのお問い合わせ先】

日本酒造組合中央会PR事務局

TEL:03-6274-8386 MAIL:[japansake@honeycom.co.jp](mailto:japansake@honeycom.co.jp)