

世界に誇る、ニッポンのお酒が一堂に集結する『国酒フェア2025』 コンテンツ続々決定&入場チケット好評発売中！

～ 2025年6月14日(土)・15日(日)、大阪南港 ATCホールにて初開催 ～



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酒類業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)では、2025年6月14日(土)・15日(日)の間、大阪南港 ATCホールにて初の開催となる『国酒フェア2025』(HP: <https://kokushufair.com/>)を開催するとともにコンテンツも続々と決定！チケット販売も4月25日より好評販売中です。

「日本酒フェア」と「本格焼酎・泡盛フェア」を同時に楽しめる世界最大級の国酒イベント

「国酒フェア2025」は、昨年12月に「伝統的造り」のユネスコ無形文化遺産登録を受け、これまで「日本酒フェア」と「本格焼酎・泡盛フェア」として、東京と福岡で開催していた2つのイベントを合体して同時に大阪で初開催いたします。世界から注目を集める「国酒」の魅力を余すことなく学び、体験できる貴重な機会となっております。

・「日本酒フェア」

全国45都道府県から各都道府県酒造組合(連合会)の試飲ブースが出展され、風土や文化などその地域ならではのテーマを掲げ、自慢の日本酒と蔵元が一堂に会し全国の日本酒を楽しむことができるほか、日本酒の販売や全国のおつまみの試食・販売も予定しております。また、日本酒のバラエティや温度による味わいの変化を体験できる「はじめての日本酒体験コーナー」を設置するほか、訪日外国人向けのSAKEコーナー、近年注目を集める酒蔵ツーリズムコーナーの併設など、日本酒にまつわる話題のトピックスもご紹介いたします。

・「本格焼酎・泡盛フェア」

本格焼酎・泡盛の生産地12県の各都道府県酒造組合(連合会)から試飲ブースが出展。蔵元とコミュニケーションを取りながらジャパニーズ・クラフトスピリッツとして世界からも注目を集める本格焼酎・泡盛が体験できます。さらにカクテルバーも展開、貴重なカクテルコンペティション優勝カクテルや初お披露目となる原料別焼酎カクテル6種類の販売も実施します。また、セミナーステージでは「本格焼酎・泡盛」の楽しみ方や話題のトピックスについてご紹介いたします。

・「うまいもん祭」

会場内では「うまいもん祭り」エリアとして「国酒」にあう関西の名産品やおつまみの試食・販売を行うブースを設置。また、同エリアにて、記念撮影ができるフォトコーナーのほか、歴代内閣総理大臣による「国酒」揮毫(きごう)の色紙展示も予定。

・「伝統的造りエリア」

昨年の12月にユネスコ無形文化遺産登録された「伝統的造り」に関する国酒(日本酒・本格焼酎・泡盛・みりん)についての紹介や「麴」に関する展示などを予定。ステージも併設し、「国酒」の歴史文化、「麴菌」の世界についてのセミナーの他、丹波流酒造り唄の披露や酒樽の菰巻きなどに加えて最先端技術の活用など様々な内容を展開予定。

・「日本酒セミナー」

日本酒の造り手(杜氏)による対談、古代の酒の復元や下り酒の歴史、地域における取り組みについてのセミナーのほか、日本酒とチーズのペアリング体験などを予定。(有料/国酒フェアチケット購入者のみ参加可能)



※会場内では日本全国の國酒(日本酒・本格焼酎・泡盛)の試飲や各種セミナーなどが開催予定
(注: 写真は第16回全国日本酒フェアより)

【「國酒フェア2025」概要】

イベント名	國酒フェア2025
開催日	6月14日(土) 第1部 10:00~13:00、第2部 15:00~18:00 6月15日(日) 第3部 10:00~13:00、第4部 15:00~18:00 ※各部2,500名限定入替制
開催場所	大阪南港 ATCホール(アジア太平洋トレードセンター) 大阪府大阪市住之江区南港北2丁目1-10
概要	① 日本酒フェア ・全国45都道府県の多彩な日本酒が試飲・購入可能 ・はじめての日本酒体験コーナーで、日本酒のバラエティや温度による変化を体験 ② 本格焼酎・泡盛フェア ・12県の多様な本格焼酎・泡盛の試飲・販売 ・カクテルコンペティション優勝カクテルや原料別焼酎カクテル(6種類)の販売 ③ うまいもん祭 ・「國酒」にあう関西の名産品やおつまみの試食・販売 ・フォトコーナーや歴代内閣総理大臣による「國酒」揮毫(きごう)の色紙展示 ④ 伝統的造りエリア ・「伝統的造り」に関する國酒(日本酒・本格焼酎・泡盛・みりん)のPR展示や造り唄披露など ⑤ 日本酒セミナー ・日本酒に関する歴史や楽しみ方などに関する様々なテーマのセミナーを開催 ■國酒フェア公式サイト: https://kokushufair.com 
参加料	・一般チケット:各部5,000円(税込) ・学生チケット:各部2,000円(税込/20-25歳以下の学生限定) ■チケット販売サイト(CLOUD PASS): https://cloud-pass.jp/get/2d2338217a7e443bf71955da1309d6c0de0a00155c5ce1ac649b0d1c9  ※申込期間4月25日(金) 12:00 - 6月14日(土) 23:59
参加形態	予約制(先着順) ※当日チケット販売は完売していない場合のみ実施いたします。

【「日本酒フェア」出展ブース】

都道府県	出展テーマ	都道府県	出展テーマ
北海道	北海道の自然が育んだ旨さ	和歌山	「乾杯！ 和歌山」
青森	青森の四季美しく酒うま	兵庫	日本一の銘醸地 兵庫
秋田	米の秋田は酒のくに	京都府	全国2位の日本酒の生産地 京都
岩手	GI岩手・GIオール岩手	三重	美食の聖地 三重の酒
福島	醸造王国 好きなんです ふくしまの酒	静岡	名水あり 静岡県は酒どころ
山形	GIやまがた 山形酒、極まる！	愛知	「うまみ県あいち」
宮城	Miyagi Style 宮城の純米酒セレクト	岐阜	山紫水明～岐阜の地酒
石川	能登応援！つなぐ石川の酒	岡山	雄町 発祥の地”岡山”
富山	食中酒といえば富山の地酒	山口	山口地酒維新
福井	越前・若狭の地酒	広島	乾杯しよ～や「広島の酒」で！
群馬	SAKE TSUGU ぐんま	鳥取	酒は純米爛ならなお良し
栃木	新世代栃木の酒 2025	島根	日本酒発祥の地 島根
東京都	首都 東京地酒	熊本	クマモト クラモト
埼玉	日本酒埼玉化計画	佐賀	SAGA BAR 2025
神奈川	今、かながわの酒がおもしろい	長崎	よき酒は長崎にあり「長崎の純米酒」
千葉	呑んでみっぺ 千葉の酒	福岡	& SAKE FUKUOKA
茨城	山海の美しい自然が育んだ個性豊かな酒	大分	CAMPAI CLUB オオイタ
長野	山ほどの、うまい酒を。	宮崎	宮崎の地酒
山梨	天に選ばれし、名水の地。山梨。	愛媛	愛媛さくらひめシリーズ”ザ・サード”
新潟	酒の国にいがた	香川	アートで紡ぐ讃岐の地酒
大阪府	くいだおれ・のみだおれ 大阪の地酒	高知	土佐酒「全米飲評会2024」金賞率＆金賞数日本一！
滋賀	GI滋賀酒で繋がろう！	徳島	知られざる銘酒 阿波十割で乾杯！
奈良	はじまりと、これからの酒。「奈良酒」		

出展者名(都道府県以外)	出展テーマ
日本の酒情報館	日本酒グッズコーナー
日本酒蔵ソーリズム推進協議会	酒蔵訪問で 地域の魅力を満喫！
日本酒造組合中央会	English and Mandarin Information Desk（訪日外国人向けSAKEコーナー） はじめての日本酒コーナー
東京農業大学花酵母研究会	農大花酵母の日本酒
一般社団法人awa酒協会	きらめく泡をお米から。日本のAWA SAKE

【「伝統的酒造りセミナー」スケジュール】※伝統的酒造りエリアセミナーステージにて実施予定

日付	時間	テーマ	講演者
6月14日 (土)	第1部	10:30～11:00 香りと言葉で出会う日本酒ワークショップ	菊地 剛士 氏 SCENTMATIC株式会社 事業推進シニアディレクター
		11:20～11:50 日本酒ラベルにおける表現の変遷	山本映央 氏 高桑美術印刷株式会社開発本部 プロダクトデザイン
		12:10～12:40 みりんの力で食を豊かに	畠 康造 氏 キング醸造㈱ 基礎応用研究室 室長代理
	第2部	15:30～16:00 麹菌と麹～ようこそ麹菌の世界へ～	中川 拓郎 氏 ㈱樋口松之助商店 品質保証事業部兼新規事業マネージャー
		16:20～16:50 本格焼酎・泡盛の変遷について	鮫島 吉廣 氏 鹿児島大学客員教授
		17:10～17:40 下り酒の立役者 酒樽の菰巻き実演	岸本 敏裕 氏 ㈱岸本吉二商店 代表取締役 (実演)西 陽汰 氏
6月15日 (日)	第3部	10:30～11:00 素材解析技術とAIで日本酒の味わいをパッと見える化	兼森 庸充 氏 TDK㈱ 技術・知財本部 日本酒プロジェクトリーダー
		11:20～11:50 丹波流酒造り唄	丹波流酒造り唄保存会
		12:10～12:40 下り酒の立役者 酒樽の菰巻き実演	岸本 敏裕 氏 ㈱岸本吉二商店 代表取締役 (実演)横谷 哲矢 氏
	第4部	15:30～16:00 丹波流酒造り唄	丹波流酒造り唄保存会
		16:20～16:50 みりんの力で食を豊かに	畠 康造 氏 キング醸造㈱ 基礎応用研究室 室長代理
		17:10～17:40 日本酒と本格焼酎の伝統と未来を語る	湯川 尚子 氏 株式会社湯川酒造店 代表取締役 神 孝輔 氏 神酒造株式会社 代表取締役

【「日本酒セミナー」スケジュール】 ※会場内セミナールームにて実施予定

日付		時間	テーマ	講演者	試飲	参加料
6月14日 (土)	第1部	10:45～11:30	醸造精米の歴史と現在 真吟が開く日本酒の未来	新山 伸昭 氏 (株)サタケ 酒米支援部長	試飲なし	500円
		12:00～12:45	下り酒出発の地 大坂と西宮	弾正原 佐和 氏 公益財団法人白鹿記念酒造博物館館長	試飲なし	500円
	第2部	15:45～16:30	日本酒が世界に開けるきっかけに ～ユネスコ無形文化遺産登録とGI伊丹指定～	小西 新右衛門 氏 伊丹酒造組合 理事長	試飲あり	未定
		17:00～17:45	チーズと日本酒のペアリング	藤川 智子 氏 TASTING ROOM F /オーナー・講師	試飲・試食 あり	1,500円
6月15日 (日)	第3部	10:45～11:30	自然・文化・食と酒蔵ツーリズムの醍醐味	杉野 正弘 氏 日本酒蔵ツーリズム推進協議会 事務局長	試飲あり・ 土産あり	700円
		12:00～12:45	伝統的酒造り 造り手対談	小島 喜代輝 氏(丹波杜氏) 石川 達也 氏(日本酒造組杜氏組合連合会会長・広島杜氏)	試飲2種	1,000円
	第4部	15:45～16:30	甕に込めた古代酒のロマン	庄田 慎矢 氏 国立文化財機構 奈良文化財研究所 国際遺跡研究室長	試飲なし	500円
		17:00～17:45	大阪の酒場	江部 拓弥 氏 あまから手帖 編集長	試飲なし	500円

※セミナー内容については5月20日時点の情報となります。(公式サイトにて決定次第情報アップデートを予定)

【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(ハニーコミュニケーションズ内)
TEL:03-6274-8386 MAIL:japansake@honeycom.co.jp