

日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんの魅力、五感で体験！

「國酒フェア2025」盛況のうちに閉幕

～大阪ATCホールで伝統と革新が交差した2日間～



2025年6月14日(土)・15日(日)の2日間、大阪南港ATCホールにて開催された「國酒フェア2025」(主催:日本酒造組合中央会)は、日本酒、本格焼酎・泡盛の圧倒的な多様性と奥深さを体感できるイベントとして、多くの國酒ファンが訪れ、熱気と笑顔があふれる2日間となりました。

日本酒1,149銘柄、本格焼酎・泡盛302銘柄が大阪に集結！

「國酒フェア2025」では、全国45都道府県から339の日本酒蔵元が参加し、1,149銘柄を提供。さらに、本格焼酎・泡盛フェアには65の蔵元が参加し、302銘柄が一堂に会しました。実際に全国の蔵元がブースに立ち、来場者と直接対話しながら酒を提供する、リアルな“出会いの場”が各ブースで広がりました。

大阪の日本酒ファンが歓喜！全国の日本酒が勢ぞろい！！

日本酒フェア会場内では、45都道府県がそれぞれのテーマを設け、テーマに沿った選りすぐりの日本酒が一堂に会し、来場者の方たちにその多様性や魅力に触れていただきました。



各県のブースでは終始、熱気と笑顔があふれ「憧れの蔵元さんの話を直接聞きながら飲めるなんて、これこそ最高のつまみ」といった声や、前日に大阪万博に行った後に参加したという方からは「今日は日本酒の方の万博に参加しています。最高です。」といった大阪ならではのユーモアあふれるコメントも多くなりました。中には「45都道府県全部回りました」という方もおり、各々のスタイルで楽しんでいる姿が印象的でした。

出展している蔵元からも「これまで東京開催でしたが、大阪開催のポテンシャルを大いに感じた。今後は関西圏でのニーズ発掘も力を入れたい。」といったコメントもありました。

味や香りのタイプ別バリエーションだけでなく、温度の違いで変わる日本酒の魅力を体験いただく「初めての日本酒体験コーナー」を訪れた20代女性は「これまでなんとなく勧められた日本酒を飲んできましたが、このような視点で試したことが無く、温度やタイプでこんなに違いがあるのか」と感動されていました。30代の男性は「今まで有名な銘柄をそのまま飲む機会が多かったが、温度の違いだけでもこんなに味や香りに違いが出るなんて。今後お店で楽しむ際にも意識してみたい」とコメント。そのほかにもコーナーで用意された炭酸水で日本酒を割ってみる体験をされた30代女性からは「日本酒を炭酸水で割るという考え方がそもそもなかったが、暑い時期などはむしろあり！」といった声も上がり、楽しみ方を拡張する体験していただくきっかけとなりました。



日本酒の歴史や造り手との対談、ペアリング体験など、多彩な日本酒セミナーが全8回開催されました。「チーズと日本酒のペアリング」では、スーパーでも買えるチーズと、大阪府内の3種類のタイプが違う日本酒との飲み比べが実施され「日本酒の熟成香とチーズの塩気のバランスが印象的」といった声が出るなど大好評でした。「下り酒出発の地 大阪と西宮」では、江戸時代、清酒の主生産地である上方で造られた酒は下り酒として大阪と西宮から江戸に運んだ樽廻船について史料をもとに紹介するなど、地元ならではの内容も充実。また、話題のトピックスとして清酒発祥の地として知られるGI伊丹のブランド価値向上や海外に向けた取り組みについて紹介するなど、全体を通じて日本酒の歴史・技術・楽しみ方を網羅した学びと発見を共有できる内容となりました。

伝統と革新的な体験で大阪を魅了した「本格焼酎・泡盛フェア」

鹿児島・沖縄など12県から65の蔵元が参加し、約302銘柄が試飲・販売され、伝統的な蒸留酒の魅力を学ぶミニセミナーやトークショーも実施しました。会場内には、焼酎カクテルバーも登場するなど、多くの来場者が新たな飲み方にも挑戦していました。



まるで一流ホテルのカクテルバー?! ダンディな空間で体験する焼酎カクテルとは

本格焼酎・泡盛フェア会場内では、一流ホテルのバーエリアをイメージした大規模な「Shochu Cocktail Bar」が出現し、日本ホテルバーメンス協会監修の原料別ベーシックカクテル6種や、カクテルコンペティション優勝作品が会場限定で提供され、多くの来場者が新たな飲み方にも挑戦していました。

20代の女性からも「バーカウンターと空間が落ち着いていておしゃれ!」「焼酎をベースに使ったカクテルは(他のリキュールと比べて)、キツイ感じが無くすごく飲みやすい」とコメント。そのほかにも「ベーシックカクテルは素材の風味など、ポテンシャルを爆上げしている」といった声も聞かれるなど、多くの方が一流のバーテンダーが提供する、素材の特徴を活かした焼酎カクテルに魅了されている姿が印象的でした。



各地の焼酎も勢ぞろい! 憧れの蔵元との出会いに感動



各県の酒造組合が展開するブースでは現地では入手困難なレアな焼酎や泡盛も提供されるなど、多くの焼酎ファンも歓喜の声をあげていました。参加者からは「大ファンの蔵元さんの話をじっくり聞きながら飲むことができ感動した」「イベントへは日本酒を目当てで参加。口直しに焼酎を飲みに来たら想像を超えた多様性に驚いた。日本酒だけでなく今後は焼酎も新しいジャンルとして開拓したい」といった声も聞かれました。

参加した蔵元関係者からは「最近では高級レストランなどでのカクテルの割り材として海外からの注目も高まっています。そのような中で素材や造り方などでも多様性のあるお酒という認識も広がってきているので、ぜひ多くの方へ焼酎の面白さや魅力を知っていただきたい」と話していました。

同会場内では、本格焼酎・泡盛に関するミニセミナーも展開。世界の蒸留酒と日本の焼酎の違いと魅力について語る内容や、琉球泡盛や今回会場にて提供されたベーシックカクテルの魅力など、様々な題材でのトークセッションが行われました。セミナーへの参加者からは「地域による材料の違いに目が行くだけで楽しみ方に奥行きが出る」「焼酎はロックやお湯割りなどで飲むものだと思っていたが、こんなにお洒落な飲み方をしてもいいのかと価値観が変わった。」といった声もきかれました。

全体を通じて、本格焼酎・泡盛フェアは伝統的な蒸留技術の深さと、現代的なアレンジを両立した内容で、日本の蒸留酒文化に触れるだけでなく、若い層やカクテルファンも巻き込む試飲・学び・新体験が揃った充実のエリアとなりました。



酒に合うつまみの祭典！低脂肪でヘルシーな絶品おつまみが勢ぞろい

「うまいもん祭」では関西の厳選されたおつまみや各地の食材が提供され、まさに「天下の台所」に相応しい、食と酒のペアリングを体感する絶好の場となりました。参加した方からは「お酒との相性が最高で、酒好きのための食の祭典」といった声や「日本の食の有能さを実感。低脂肪でヘルシーなものも多く、お酒に合う味付けで満足度が高い」など國酒ファンからも歓喜の声が上がっていました。



「伝統的酒造り」の体現者たちによる充実のミニセミナー



「國酒フェア2025」では、昨年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された“伝統的酒造り”をテーマにしたエリアも注目を集めました。会場内ではこうじ菌や酒母、本みりんなどに関する展示、昔ながらの酒造り唄の実演、菰樽の菰巻きなど視覚と、伝統的酒造りのまさに体現者たちによるセミナーから伝統文化を体感できる内容となりました。

参加者からは「試飲ブースだけでなく、(伝統的酒造りに関する)展示やセミナーに参加して酒造りに関する歴史や文化の深さを感じられた」「酒造り唄は、時計のない時代に酒造りを行う人たちの創意工夫だと分かりグッときました」という声も上がりました。また、「伝統の継承には多くの方の理解と協力が必要と言う事が分かった。」といったコメントなど、伝統的酒造りについて興味を持つきっかけを創出する有意義な場となりました。

■大阪で生まれた新たな國酒との出会いの場

「國酒フェア2025」に地元大阪から参加した20代男性は「関西では小さなイベントはあるが、ここまでたくさんの種類を体験できるイベントは過去に無い。」とコメント。同じく大阪から参加した20代女性は「友人に誘われてきた。日本各地のお酒を試飲し放題は凄い。沢山の蔵元さんともこんなに会話出来嬉しい。ぜひまた大阪で開催して欲しい。」とコメント。京都府から参加された30代の男性は「本格焼酎・泡盛フェアでは優勝カクテルが安価で飲めたり、セミナーも充実。焼酎のイメージがガラリと変わった。また関西でぜひ開催して欲しい。」といった声など、関西の方々にとってもこれまでにない新たな体験を創出する場となり、國酒の多様性や奥深さを堪能いただく機会となったことが伺えました。

■自宅で「國酒フェア」を楽しもう

6月14日(土)から7月13日(日)までの1カ月の期間、「國酒フェア2025」に出展された銘柄の一部をオンラインで販売開始。会場でお会いしたお気に入りの日本酒や本格焼酎・泡盛を、自宅でも継続できる展開として注目されています。

■オンライン販売については以下よりお求めいただけます。

・「國酒フェア2025」公式サイト

<https://kokushufair.com/sale.html>

・國酒フェア2025 試飲販売 Amazon特設ページ

<https://www.amazon.co.jp/b/?ie=UTF8&node=207280801051&ref=KSF25>

■全国で焼酎カクテル月間がスタート！（2025年6月14日～7月13日の期間開催）



「國酒フェア2025」を起点に、「焼酎カクテル月間」を(一社)日本ホテルバーメンス協会の協力により実施。北海道から沖縄まで、地域の人気バーが“焼酎の今”を提案。実際のバーで「國酒フェア2025」で提供した「ベーシックカクテル」を体験できるリアルな連動企画。継続的な需要喚起と新たな飲酒文化の広がりにもつなげる取り組みです。

- 【北海道エリア】 Bar&Sushi 紺と白 / 京王プラザホテル札幌 メインバー クロスヴォールト / Bar Drop / オーセントホテル小樽 メインバー キャプテンズバー
- 【東北・関東エリア】 THE BAR Le Petit Prince / LPP LAB / EDEN CELLAR / Prosecco Bar & Caffè / 3rd AVE. BAR/サードアベニューバー
- 【中部エリア】 The ANCESTOR / Mirror Bar Retro Authentic / Bar Thistle
- 【近畿エリア】 リーガロイヤルホテル大阪 セラーバー / リーガロイヤルホテル大阪 リーチバー / 薬膳BAR Potion Station / Bar Moment / Bar Moment Fukushima / T i.s.m / BAR LOUNGE TWENTY / ホテルオークラ神戸 メインバーエメラルド / Bar うさぎ
- 【中国エリア】 Bar Alegre / Bar Upstairs
- 【九州・沖縄エリア】 CoBar / 城島高原ホテル ダイニングレストラン森の歌 / Bar stir laboratory / ザ・ムーンビーチミュージアムリゾート 和琉料理ゆらぎ月

■「國酒フェア」の今後の展望について

今回、大阪での初開催でしたが来場者は2,615名となり、来場者にはじっくりと國酒体験を楽しんで頂ける規模感での開催になりました。事後のアンケートでも1人あたりの体験密度と満足度が非常に高い結果となり、次回開催や地域展開への期待の声も多く寄せられました。

中央会副会長の小西新右衛門は「今回大阪で初の開催となりましたが、新たな開催地としてこれまで日本酒フェアや本格焼酎・泡盛フェアに参加したことが無い大阪のみなさまにも体験いただけたことを嬉しく思っています。國酒との一期一会の場となるだけでなく、伝統的酒造りの魅力にも触れていただき、次世代にみなさんと繋げていけるように引き続き取り組んでいきたい。」と國酒に関心を持つ多くの方々へアピールしました。



【「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	<p>① 日本酒フェア ・全国45都道府県の蔵元339社が集結し、厳選された1,149銘柄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</p> <p>② 本格焼酎・泡盛フェア ・12県の蔵元65社が集まり、302銘柄の多様な本格焼酎・泡盛が試飲・購入可能 ・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</p> <p>③ うまいもん祭 ・「國酒」にあう関西の名産品や選りすぐりのおつまみの試食・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</p> <p>④ 伝統的酒造りエリア ・「伝統的酒造り」に関する國酒(日本酒・本格焼酎・泡盛・本みりん)のPR展示や酒造り唄披露など</p> <p>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</p> <p>■國酒フェア公式サイト: https://kokushufair.com</p> 
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)
参加形態	・予約チケット販売 ・当日チケット販売

【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