

【史上最大規模】日本酒・焼酎・泡盛の蔵元400社が大阪に集結！
試飲できる銘柄数 前代未聞の1,400超、当日チケット販売も決定！
「国酒フェア2025」いよいよ6月14日・15日開催！



2025年6月14日(土)・15日(日)、大阪南港ATCホールにて、かつてないスケールで開催される“国酒”の祭典「国酒フェア2025」(HP: <https://kokushufair.com/>)は、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が主催し、日本酒、本格焼酎・泡盛の魅力を五感で体験できるこれまでにないイベントです。

いよいよ開催目前となり、全コンテンツが決定するとともに、参加する蔵元数は400社超となり、銘柄数では1,400超えという、これまでにない規模で実施いたします。また、より多くの方にご来場いただけるよう、当日チケットの販売も決定いたしました。

■まさに“国酒の万博”！日本酒、本格焼酎・泡盛と絶品おつまみが集結！

日本の伝統酒が一堂に会する、国内最大級のイベント「国酒フェア」。日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんといった、日本を象徴する酒が集まり、その魅力を存分に堪能いただけます。

【全国45都道府県の日本酒を飲み比べ！】

45都道府県の蔵元339社が集結し、厳選された1,149銘柄を試飲購入可能。地域ごとの個性豊かな日本酒を堪能できる絶好のチャンスです。また、「はじめての日本酒体験コーナー」では、日本酒の味や香り、温度による変化を体験でき、日本酒初心者の方も気軽に楽しめます。

【本格焼酎・泡盛の奥深さを知る】

12県の蔵元65社が集まり、本格焼酎や泡盛の多彩な種類302銘柄を試飲・購入可能。さらに、カクテルコンペティションで優勝したカクテルや、焼酎を使ったオリジナルカクテル(6種類)が販売され、焼酎の新しい楽しみ方を発見できます。

【うまいもん祭】

関西の酒好きの舌をうならせる“名物おつまみ”が勢揃い。日本酒や焼酎と相性抜群のグルメが並ぶフードブースです。

【「伝統的酒造り」の世界へ】

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」の魅力を深く知る展示エリア。日本酒・本格焼酎・泡盛・本みりんの製造技術や、「こうじ」の世界についてPR展示やミニセミナーで学ぶことができます。酒造りの歴史と技術の奥深さを体感しましょう。

【日本酒の楽しみ方を学ぶセミナー】

日本酒の歴史や種類、味わいのコツを学べる多彩なテーマのセミナーを開催。初心者から愛好家まで、日本酒の新たな魅力を知ることができる貴重な機会です。

「国酒フェア2025」は、お酒好きの方はもちろん、これから日本酒や本格焼酎・泡盛に触れてみたい方にもぴったりのイベント。日本の「国酒」にまつわる文化を体験しながら、その奥深さを堪能しましょう！



※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
(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 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 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 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 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/2d2338217a7e44a43bf71955da1309d6c0de0a00155c5ce1ac649b0d1c9  ※申込期間4月25日(金) 12:00 - 6月14日(土) 23:59
参加形態	・予約チケット販売(先着順) ・当日チケット販売(発券分が無くなり次第終了)

■実施コンテンツ詳細

【「日本酒フェア」出展ブース】※日本酒フェアエリア内にて実施
45都道府県の蔵元339社が集結し、厳選された多種多様な1,149銘柄の日本酒を試飲購入可能。

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よし
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」		

出展者情報(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
日本酒蔵ツーリズム推進協議会	酒蔵ツーリズムコーナー
日本酒造組合中央会	English Information Desk はじめての日本酒体験コーナー
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

【「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
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も実施。

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 酒ミュージアム(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	1,000円
		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 菊正宗酒造(株) 名誉杜氏 石川 達也 氏 日本酒造杜氏組合連合会 会長	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

【「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内にて実施
2024年12月5日にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」。ワークショップや実演、酒造り唄などを通じてその文化や魅力に触れていただけます。

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) 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) 開発本部 プロダクトデザイン部 部長
		12:10～12:40	みりんの力で食を豊かに	畠 康造 氏 キング醸造(株) 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 (株)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 (株)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(株) 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 (株)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(株) 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)湯川酒造店 代表取締役 神 孝輔 氏 (株)神酒造(株) 代表取締役

■「本格焼酎・泡盛フェア」各県酒造組合ブース出展者情報 ※本格焼酎・泡盛フェアエリア内にて実施
全国主要生産地12県の酒造組合が試飲・販売ブースを出展。本格焼酎・泡盛の蔵元とコミュニケーションを取りながら、その多様性と魅力を知っていただくとともに、各地域のこだわりや風味の特徴を堪能いただける大変貴重な機会となっております。

出展者情報(各都道府県酒造組合)	
沖縄県酒造組合	鹿児島県酒造組合
宮崎県酒造組合	熊本／球磨焼酎酒造組合
大分県酒造組合	佐賀県酒造組合
長崎県酒造組合	福岡県酒造組合
愛媛県酒造組合	徳島県酒造組合
山口県酒造組合	福島県酒造組合



Photo by : 小針真悟

■本格焼酎・泡盛ミニセミナー情報 ※本格焼酎・泡盛フェアエリア内ステージにて実施
本格焼酎・泡盛の魅力を学べるセミナー・トークショー。各地域のこだわりや風味の特徴、カクテルなどの楽しみ方を紹介します。

日付	時間	テーマ	講演者
6月14日 (土)	12:00～12:20	世界の蒸留酒と日本の焼酎の違いと魅力	鹿児島大学 客員教授 鮫島 吉廣 氏 ライター 児島 麻理子 氏
	16:10～16:30	球磨焼酎の楽しみ方～伝統的酒器からカクテルまで～	球磨焼酎酒造組合 織月酒造株式会社 堤 純子 氏 (有)林酒造場 林 泰広 氏
	17:00～17:20	本格焼酎・泡盛ベーシックカクテルの魅力について	(一社)日本ホテルバーメンズ協会 副会長 古澤 孝之 氏 ライター 児島 麻理子 氏
6月15日 (日)	11:00～11:30	多様な風土が育んだ鹿児島本格焼酎の魅力について	鹿児島県酒造組合 神酒造(株) 代表取締役 神 孝輔 氏 (資)弥生焼酎醸造所 代表社員 川崎 洋之 氏 鹿児島県酒造組合 専務理事 田中 完 氏
	12:00～12:20	世界の蒸留酒と日本の焼酎の違いと魅力	鹿児島大学 客員教授 鮫島 吉廣 氏 ライター 児島 麻理子 氏
	16:10～16:30	琉球泡盛の魅力とは	(一社)泡盛マイスター協会 理事 内田 充 氏
	17:00～17:20	本格焼酎・泡盛ベーシックカクテルの魅力について	(一社)日本ホテルバーメンズ協会 副会長 古澤 孝之 氏 ライター 児島 麻理子 氏

■ **本格焼酎・泡盛のベーシックカクテル6種類を初披露！** ※本格焼酎・泡盛フェアエリアにて実施
 伝統を受け継ぎながら、新たな飲用スタイルとして世界中から注目される「焼酎カクテル」にスポットを当て、(一社)日本ホテルバーメンズ協会監修による6種類(原料別)のベーシックカクテルも初披露いたします。



【芋焼酎】
I.M.O. Rose アイ・エム・オー・ローズ
 芋焼酎のイメージをエレガントに、香りからデザイン、表現したカクテルですBARや和食店、レストランなど、シーンを 選ばずオシャレにします。



【米焼酎】
Bei-lini ベイ(米)・リーニ
 桃を使用した有名なカクテル「ベリーニ」をオマージュ。米焼酎の優しい香りと原料由来のふくよかな味わいに、まったりとしたテクスチャーを持つ桃のネクターを合わせました。



【麦焼酎】
Barley's Café バーレイズ・カフェ
 麦焼酎の麦のやわらかな香りや味わい、香ばしいコクと相性の良いエスプレッソに、藻塩をつつまみ加えたカクテル。ダンディに、そしてフェミニンにお楽しみいただけます。



【黒糖焼酎】
Japonés Mojito ハポネス・モヒート
 黒糖焼酎のkokのある甘味と旨味は、爽やかなミントの香りとパッションフルーツの華やかな酸味がとても良く合います。暖かい季節には屋外で気の置けない仲間と賑やかに過ごす時間にピッタリです。



【泡盛】
Ryukyu-Reviver 琉球リバイバー
 これは、疲れた時の最初の一杯、深酒して迎えた次の日の夜にもピッタリな「めちぐすい」リバイバーカクテルです。亜熱帯気候に育まれた豊かな自然の中で、穏やかな波の音、三線の心地よい音色に包まれながら今宵も楽しく元気な夜の幕開けです。「ぐすーよー、カリーさびら！」



【酒粕焼酎】
Rice-tea Nail ライス・ティー・ネイル
 古典落語にも登場する酒粕焼酎にみりんを加えた江戸時代から伝わる日本古来のカクテル「柳陰」から着想。副材料には製造方法により異なるタイプにも共通して相性の良いはちみつを持ちつりキュールを合わせました。ネーミングの由来はクラシックカクテル「Rusty Nail」。

※提供価格は各種300円(税込)にて会場内で提供

■会場内限定で本格焼酎・泡盛カクテルコンペティション優勝カクテル提供！

カクテルコンペティションに優勝したバーテンダー4名による、本格焼酎・泡盛を使った優勝カクテルを「國酒フェア2025」会場内限定で提供いたします。



第2回カクテルコンペティション優勝者
 ・バーテンダー：坂本朋也(BAR坂本)
 ・優勝カクテル：白月
 ・提供時間：14日(土)第1部12:00-12:30、15日(日)第3部12:00-12:30



第3回カクテルコンペティション優勝者
 ・バーテンダー：佐藤大介
 (ホテルメトロポリタンオリエントエクスプレス)
 ・優勝カクテル：Authority
 ・提供時間：14日(土)第1部12:00-12:30、15日(日)第3部12:00-12:30



第4回カクテルコンペティション優勝者
 ・バーテンダー：小坂駿(Quarter Room)
 ・優勝カクテル：花しぐれ
 ・提供時間：14日(土)第2部16:00-16:30、15日(日)第4部16:00-16:30



第6回カクテルコンペティション優勝者
 ・長濱友太郎(bar hotel 箱根香山)
 ・優勝カクテル：秋麗
 ・提供時間：14日(土)第2部16:00-16:30、15日(日)第4部16:00-16:30

※提供価格は各種500円(税込)にて会場内で提供

■焼酎カクテル月間 参加予定店舗一覧(2025年6月14日～7月13日の期間開催)

本フェアを起点に、「焼酎カクテル月間」を(一社)日本ホテルバーメンズ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。実際のバーで体験できるリアルな連動企画として、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

【うまいもん祭り」出展ブース】 ※本格焼酎・泡盛フェアエリア内にて実施

大阪産(もん)をはじめ、各地の「うまいもん」が天下の台所大阪に大集合！日本酒や焼酎・泡盛と一緒によく合う「あて」をご賞味いただけるイートインコーナーです。



出展者情報	出展内容	主な販売品目
全国珍味商工業協同組合連合会	全国各地には郷土食としていまも愛されている「珍味」が多くあります。お酒をおいしく飲むときにいただく「おつまみ」としてご賞味ください。	奈良漬クリームチーズ、柚子クリームチーズ、くじら梅水晶、ふくしまいか人参、子持やうりいか、ピリ辛さきいか天、揚げ塩ぎんなん、カリカリ帆立貝ひも、国産焼ほたて貝、一夜干焼いか、からすみ、松浦漬 他
全国調理食品工業協同組合	伝統食品でもある佃煮や煮豆など、お酒の「あて」にもなる食品をたくさん揃えてお待ちしております。	おつまみあさり、牛ごぼう、黒糖そら豆、丹波黒豆甘納豆、きなこ丹波黒豆甘納豆、ほたるいか昆布、手羽醤油、手羽味噌、たらこ煮、ちりめん山椒、醤油炊き田作、海苔つくだ煮
全日本漬物協同組合連合会 (関西漬物協会)	日本の伝統的な食文化である漬物。日本各地の多様な食文化に育まれた漬物を是非お召し上がりください。	水なす漬、キムチ、しば漬、奈良漬、紀ノ川たくあん、広島菜、胡瓜あさづけ、うめぼし
有限会社魚竹蒲鉾店	魚竹では新鮮な材料を厳選し、長年受け継がれ培った技術を使って、ひとつひとつ手作りで皆様に美味しい練り天をお届けします。	ちぎりてんパック、たこちぎり、とりなんこつパック、チヂミ風味ちぎり、ピリ辛ちぎり、創作練天セット、ぎゅうすじこんにゃくちぎり
タケダハム(株)	創業以来、大阪羽曳野で一貫生産しているタケダハム。MADE IN OSAKAの誇りを持ったハム・ソーセージ・焼豚など、多くの商品をラインナップしております。	〈そのまま食べれるシリーズ〉美味大阪焼豚スライス、大阪産ボンレスハム、ペッパーボーク、大判ロースハム、ボロニアソーセージ、ゆずフレーバーハム、レモンフレーバーハム、贅沢ハム～赤ワイン漬け～、お買得パック
道の駅セレクトショップ みちのたより	全国の道の駅から美味しいものを集めています。また食べなくなる、珍しい商品が大集合！旅行気分でお越しください！	三重【魚のおやつ】【青森八戸】いかのおつまみ【北海道】焼ひも【札幌】かつおスライス【鹿児島】黒豚みそ【高知 土佐】魚まるかじり、酒盗【山口 萩】赤間うに【富山】ほたるいか【秋田】いぶりがっこ【気仙沼】XO醤【那須高原】漬けチーズ、カシューナッツ、カルパス【長崎】和三盆カステラなど
東雲かまぼこ	瀬戸内海や宇和海の新鮮な魚のみを使い昔ながらの美味しいじゃこ天。天然のモンゴル岩塩やきび糖、菜種油など調味料にもこだわって作った練り物です。「東雲かまぼこ」の旨さをぜひともご賞味ください。	じゃこ天、野菜天、かしわ巻き、あげ巻き
TORUTORU	「TORUTORU」は大阪を拠点に移動販売事業を行っています。大阪産の食材を活かした多彩なメニューを提供し、地域に魅力を発信しています。	なにわ黒牛ステーキ串、なにわ黒牛牛すじどてやき、河内鴨串、はらみ串、なにわ黒牛ステーキ丼
pep up food	「pep up」は英語で「元気づける」という意味であり、「嫌なことがあっても、美味しいものを食べて元気になってもらいたい」という想いが込められています。	大阪産(もん)の海苔を使ったおにぎり(いぶりがっこクリームチーズ、塩辛と梅しそ、しらす大葉、照り焼きチキンマヨ、チャーシューとメンマ、ドライいちじくとローストアーモンドなど)
food car imperial はんなり ※6月14日(土)のみ出展	特性だし、難波ねぎをたくさん使って、外はカリッと中はふわとろに仕上がっています。素焼きもご賞味ください。ワンハンドで食べられるたこせんや特製オリジナルソーダもご用意しています。	たこ焼き、たこせん、オリジナルソーダ

【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