

**10月1日は「日本酒の日」！
全国一斉「日本酒で乾杯！」イベントや
日本全国の厳選地酒が当たる豪華キャンペーンを実施！
～2025年9月27日～10月5日の期間「日本酒で乾杯！WEEK」も全国で開催！～**



ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」に関わ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)では、10月1日(水)の「日本酒の日」を中心に、国内外を問わずたくさんの方に日本酒に触れてもらい、日本酒の魅力や楽しみ方、日本酒の文化的価値を知っていただくきっかけとなるよう、様々なキャンペーンやイベントを提供しています。

■10月1日(水)全国一斉日本酒で乾杯！2025オンラインイベント

10月1日(水)「日本酒の日」には、YouTube LIVEで国内外の会場を繋ぎ、どなたでも自由にご参加いただける「日本酒で乾杯！2025」オンラインイベントを開催。19時には世界一斉に「日本酒で乾杯！」を行います。国内外のイベント会場やお店、お家から！ぜひお好みの日本酒をご準備の上、乾杯にご参加ください。

参加された乾杯の写真や動画は、ぜひ「**#10月1日は日本酒の日**」をつけて、X、Instagram、Facebookでご投稿ください！みんなで「日本酒で乾杯！」を盛り上げましょう。

■日本全国の厳選地酒や日本酒グッズが当たる豪華キャンペーン(9/1～10/30)

日本酒の日に因み、全国の地酒が1,001名様に当たる「レシートde応募キャンペーン」を実施いたします。

■ 9月27日(土)～10月5日(日)の9日間「日本酒で乾杯! WEEK」を開催

10月1日(水)の「日本酒の日」前後9月27日(土)～10月5日(日)の9日間を「日本酒で乾杯! WEEK」として、日本酒の美味しさや乾杯の楽しさを参加者が体感するを開催いたします。

各県酒造組合、酒蔵、飲食店、酒販店等と連携して、日本酒で乾杯するイベントを全国各地で行います。

尚、この期間中には、アメリカ、東南アジアなどの各国で「SAKE DAY」も開催され海外の日本酒ファンが集まり世界が日本酒で一つにつながります。

◆全国一斉「日本酒で乾杯！2025」オンラインイベント

楽しい仲間とカンバイ！バンザイ！

10.1は日本酒の日

2018ミス日本酒(Miss SAKE)
準グランプリ
MC 児玉 アメリア 彩さん
AYA AMELIA KODAMA

きき酒師をはじめ多彩な資格も取得。様々なメディアに出演し、俳優、タレント、MC、ダンサーなどマルチに活躍。



MC

全国各地のイベント会場をつなぐ
ライブ中継やスペシャルゲストによる
乾杯トークなど日本酒の魅力を再発見！

全国一斉 日本酒で乾杯！2025 オンラインイベント

10月1日(水) 日本酒の日
18時 START！19時 全国一斉乾杯

視聴
無料

公式サイト、YouTubeライブから配信

書道家
Special Guest 臼井 鳳九 さん
HOUKYU USUI

2017年より武田双鳳先生に師事。日本酒ラベルデザインからパッケージまで幅広く手掛け、パフォーマンスでは縦横MUJINIに筆が走る。



お好きな場所から、ご参加ください！
#10月1日は日本酒の日

内 容：全国のイベント会場やお店、お家からも！どなたでも自由にご参加いただける「日本酒で乾杯！」オンラインイベント(YouTube LIVE)です。全国各地の会場や海外(香港、台湾、シンガポール、マレーシア)を結んでの中継も行われ、19時にはオンラインで世界一斉に「日本酒で乾杯！」を行います。

イベントでは、デザインと書道の融合による筆文字を得意とする書道家の臼井鳳九(うすいほうきゅう)さんを迎え、トークショーと揮毫パフォーマンスを行います。
また、唎酒師で2018ミス日本酒準グランプリの児玉アメリア彩さんとのトークは必見。
書道と日本酒共通の日本文化の精神性を紐解き、日本酒ビギナーの方にも分かりやすく日本酒の魅力をお届けします。

実施日程：10月1日(水) 18:00開始 19:00 全国一斉乾杯 19:05 終了予定

■オンラインイベントURL

(YouTube LIVE: <https://www.youtube.com/live/a3zfi9IGyLw>)

『日本酒で乾杯！キャンペーン』概要

◆レシートde応募キャンペーン

- 内 容：応募期間中2,000円(税込)以上の日本酒を購入したレシートを撮影し、応募フォームにアップロードして応募すると、抽選で10月1日の「日本酒の日」に因んだ1,001名様に「日本全国の厳選地酒(720ml)」をプレゼント。
- 応募期間：9月1日(月)10:00～10月31日(金)23:59ご購入分のレシート
- 締 切：10月31日(金)23:59
- 発 表：厳正なる抽選の上、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※キャンペーンの詳細は、「日本酒の日」公式HPをご参照ください。
URL:<https://kampai-sake.jp/>



◆「日本酒で乾杯！WEEK」各酒造組合等イベント情報

開催日	イベント名	主催
9月下旬～10月上旬	佐賀酒で乾杯プロジェクト	佐賀県酒造組合
9月27日(土)	千葉の酒フェスタ2025	千葉県酒造組合
	第9回 小田原宿場祭り	神奈川県酒造組合
	喜多方KANPAI祭り2025	福島県酒造組合
	大阪地酒・船場バル フェスタ 2025	大阪府酒造組合
	SAKENOMIYA COLLECTION 2025	灘五郷酒造組合
9月27日(土)～28日(日)	豊の国地酒屋会・日本酒で乾杯!	大分県酒造組合
	& SAKE FUKUOKA	福岡県酒造組合
	バカスとやま2025 - 日本酒の日 -	富山県酒造組合
10月1日(水)	第19回 広島酒祭り	広島県酒造組合
	土佐酒で乾杯!リアル&オンラインでNAKAMAぜよ!	高知県酒造組合
	「日本酒ゴーアROUND2025」(岡山)	(一社)OKAYAMA SAKE CONSORTIUM
	第13回日本全国 地酒で乾杯!	青森県酒造組合
	第10回 さぬきの酒で乾杯	香川県酒造組合
	～日本酒 秋の宴～	関酒造組合
	宮城の純米酒in青葉の風テラス	宮城県酒造組合
10月1日(水)～14日(火)	サガサケで乾杯キャンペーン2025	佐賀県酒造組合
10月3日(金)	ほろよいフェスタ2025	愛媛県酒造組合
	山梨の日本酒で乾杯	山梨県酒造組合
10月3日(金)～4日(土)	KANPAI! GUNMA2025	群馬県酒造組合
10月4日(土)	清酒発祥の地伊丹 10月1日は、全国一斉 日本酒で乾杯! 2025	伊丹酒造組合
	石川の地酒と美食の祭典サケマルシェ	石川県酒造組合連合会
	武蔵の國の酒祭り 2025 日本酒で乾杯	東京都酒造組合
	しまねの地酒フェアin松江	島根県酒造組合
	「滋賀酒」乾杯プロジェクト	滋賀県酒造組合
10月5日(土)	滋賀地酒の祭典in大津 2025	滋賀県酒造組合
10月4日(土)～5日(日)	秋酒祭 愛知 ～AUTUMN SAKE FEST 2025～	愛知県酒造組合連合会

■詳しい情報/お問い合わせは公式サイトから (<https://kampai-sake.jp/event/>)

■「日本酒で乾杯！」イベントも大募集!! (<https://kampai-sake.jp/register/>)

<日本酒の日について> KAMPAI!

十二支の10番目に当たる10月は「酉」の月、日本では「トリ」と読まれますが、元来壺の形を表す象形文字で、酒を意味しています。

また、10月といえば新米を収穫し、酒蔵が酒づくりを始める季節です。以前は、酒づくりの季節が10月から翌年9月の区切りとなっており、それに合わせて酒造年度は「10月1日」から始まる一年間でした。

このようなことから、「日本の國酒である日本酒を後世に伝える」という思いを新たにするとともに、一層の愛情とご理解をという願いを込めて、1978年に日本酒造組合中央会が「10月1日は日本酒の日」と決めました。なお、古来日本酒は神様にお供えする神聖なものとされてきており、「乾杯」には、神様の前で人々が心をひとつにする願いが込められています。

<日本酒造組合中央会について>

全国約1,600の日本の伝統ある酒類(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。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的造り」により生み出される「國酒(こくしゅ)」である日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等について魅力を広めることにより、世界の食文化の多様性に貢献し、国内外の需要拡大につなげる活動に取り組んでいます。

■公式HP: <https://japansake.or.jp/sake/>

<「清酒」と「日本酒」呼称の違いについて>

「清酒」(Sake)とは、海外産も含め、米、米こうじ及び水を主な原料として発酵させてこしたものを広く言います。「清酒」のうち、「日本酒」(Nihonshu / Japanese Sake)とは、原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したもののみを言い、こうした「日本酒」という呼称は地理的表示(GI)として指定・保護されています。

※海外産米を用い、又は海外で醸造した「清酒」、「SAKE」のことを「日本酒」と表記することは誤りとなります。

【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