【プレスリリース】
報道関係各位

2026年11月20日
日本酒造組合中央会

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 2026年12月版」を発表！



全国約1,600の酒類メーカー(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん) が加盟する、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 2026年12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。

12月4日（金）
第1回 外国人に伝える日本酒の魅力
13：00～16：00
12月9日（水）
第２回 外国人に伝える本格焼酎・泡盛の魅力
13：00～16：00
12月12日（土）
第3回 世界にはばたく日本酒と本格焼酎・泡盛の魅力
10：00～16：00

日本酒＆本格焼酎・泡盛セミナー

【場所】日本酒造組合中央会 3階会議室 東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル
【主催】日本酒造組合中央会
【公式HP】https://akarengakouza.jp/
【内容】日本酒と本格焼酎・泡盛は日本古来の伝統的な酒で、その製法と文化は2024年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。本セミナーは、日本酒と本格焼酎・泡盛の魅力を分かりやすく紹介する、通訳案内士およびお酒のビギナー向けの全３回の講座です。
第１回・第２回は、英語ネイティブスピーカーが英語で解説する通訳案内士向けの講座です。外国人に日本のお酒の魅力を伝える際の説明のポイントや、よくある質問への対応方法などを学びます。
○第１回（12月４日） 外国人に伝える日本酒の魅力
○第２回（12月９日） 外国人に伝える本格焼酎・泡盛の魅力
第３回は、お酒のビギナーを対象に、日本酒と本格焼酎・泡盛について基礎から学び、試飲を通じてその魅力を楽しむ一般向けの講座です。
○第３回（12月12日） お酒ビギナー向け講座
【受講料・定員】
○第１回・第２回：各2,000円（税込）／定員30名
○第３回：3,000円（税込）／定員30名 ※昼食としてお弁当をご用意します。
【チケット購入】Peatix https://peatix.com/event/5242435
【お問い合わせ】日本酒＆本格焼酎・泡盛セミナー運営事務局（酒文化研究所内）
TEL:03-3865-3010 10:00－17:30（土日祝日を除く）

12月5日（土） 13：30～17：00	**Bio Sake Expo 2026** 【場所】1階「日本の酒情報館」：試飲・販売等の会場/3階「日本酒造組合中央会会議室」：トークセッション会場　東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル 【主催】日本酒造組合中央会 【公式HP】https://www.instagram.com/p/DfbJ8xBkyes/?img_index=1 【内容】SDGsの意識が社会的に定着するなか、お酒の世界では、2024年ユネスコ無形文化遺産登録を契機に、「麹を使った日本の伝統的酒造り」の価値にいま世界的な関心が集まっています。日本の酒情報館では、一昨年から「自然派」と称される日本酒を知って楽しむイベント、「Bio Sake Expo」を開催しています。「自然なお酒とは？」、「100年先の日本酒とは？」をテーマに、今年もゲストスピーカーによるトークセッションを開催します。自然派日本酒を味わいながら、日本酒の伝統と未来に思いを馳せるひとときをお楽しみください。 【料金・プログラム】 1階「日本の酒情報館」 13:30～17:00 ○試飲・販売会場：入場無料 試飲はコイン1枚300円、4枚1,000円をレジにて販売 ○タガ編み腕輪作りワークショップ　15:45～16:15 予約制・定員4名　所要時間30分・参加費 1,000円 3階「日本酒造組合中央会会議室」 ○トークセッション　14:00～15:15 予約制・定員50名　参加費1,000円 【チケット購入】Peatix https://peatix.com/event/5258501 【お問い合わせ】TEL:03-3501-2091　10:00－17:30（土日祝日を除く）
12月6日（日） 13：00～17：00	**ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント「伝統的酒造り」in神田明神** 【場所】神田明神 EDOCCO STUDIO 東京都千代田区外神田2-16-2（神田明神境内） 【主催】国税庁 【協力】文化庁・日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 【公式HP】https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/02.htm 【内容】日本の伝統的な酒造りの技術は、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のもので、日本が誇る文化として2021年12月に国の無形文化財に登録され、2024年12月にはユネスコ無形文化遺産に登録。ユネスコ無形文化遺産へ登録されたことを記念し、酒造りとも関わりが深い「神田明神」にて記念イベントを開催します。杜氏や有識者等をお招きしたトークセッション、試飲体験、ワークショップ、パネル展示などを行います。 【参加料】無料　※先着順

【報道関係者お問い合わせ先】
日本酒造組合中央会PR事務局（株式会社そらはな内）
TEL:03-5456-7939　MAIL:japansake pr@sora-hana.jp
担当:端山　090-3963-5321 林　080-7854-1843 藤岡070-8387-8541