

報道関係者各位

<イベント開催のお知らせ>

2018年10月吉日
大江戸和宴実行委員会**日本酒の頂点! フランス最大のコンクール最高賞受賞蔵が登場!
入手困難な希少銘柄も続々出品決定!****全国の有名そばと日本酒が一同に集結する日本最大級の和の祭典
そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018**

2018年11月29日(木)~12月2日(日) / 東京・代々木公園イベント広場

大江戸和宴実行委員会は、全国のそば処、酒処から至極の逸品が集まる、日本最大級のそばと日本酒のイベント「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018」を、2018年11月29日(木)から12月2日(日)の4日間、代々木公園イベント広場(東京都渋谷区)にて開催いたします。

昨年の動員が14万人を超え「そばフェス」として人気のフードイベントですが、この度、そばとともに提供される日本酒の銘柄が決定しましたのでお知らせいたします。

2017年、フランス最大の日本酒コンクール「Kura Master」にて最高賞「プレジデント賞」を受賞した天山酒造より「七田 純米吟醸」「七田 純米」(佐賀)が本イベント初出品。そして、国が認定した現存する最古の清酒酵母「協会6号」を使用し、国内で最も権威のある全国新酒鑑評会で2014年、2015年2年連続で金賞を受賞した新政酒蔵「No.6 R-type」(秋田)も初出品となります。さらに、日本でもトップクラスの人気と知名度を誇る、旭酒造「獺祭」(山口)は、酒米の王様といわれる山田錦を50%まで磨いて醸した「純米大吟醸」のほか、39%、23%と極限まで山田錦を磨いて醸した「獺祭 磨き三割九分」「獺祭 磨き二割三分」の2種が初登場します。そのほか、高木酒造「十四代」(山形)、廣木酒造「飛露喜」(福島)、飯沼本家「甲子」(千葉)が出品。女性にもおすすめの日本酒として、フランス、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵できめ細かい泡とドライで繊細なお酒として人気の天山酒造「天山スパークリング Dosage Zero」(佐賀)が初出品。酵母の出す天然の炭酸ガスを閉じ込めた発泡性清酒、原酒造「天越の誉 発泡性純米酒 あわっしゅ」(新潟)など実力派のスパークリング日本酒も出品が決まりました。入手困難な希少銘柄や人気の日本酒を贅沢に飲み比べしていただけます。

「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018」は、そばと日本酒が全国から集結し、国内外に日本の伝統食文化を発信する日本最大級の和の祭典です。



【報道関係者からのお問い合わせ】 そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 広報事務局

株式会社リリオ 担当: 仁地(にんち) TEL.03-6438-9195 090-2226-6459 ninchi.mikito@lirio.biz

【開催概要】

- 名称 そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018
- 日程 11月29日(木) 12:00~19:00 30日(金) 10:00~20:00
12月1日(土) 10:00~20:00 2日(日) 10:00~18:00 ※開催時間は予定
- 会場 代々木公園イベント広場 雨天決行、荒天中止
- 参加料金 入場無料 蕎麦は一律700円(税込) ※トッピングは別途料金
日本酒 杯売り 300円~500円(税込)
大江戸和宴セット(3種飲み比べ) 1,000円(税込)
熱燗 オリジナル益子焼いのみ付 900円(税込)
- 開催内容 ・全国各地のそば処より出店、手打ちそばの実演販売の他、副品の販売を実施。
※約15ブースを予定
・全国の地酒のコップ販売。※全国約100銘柄を予定
※出店そば、日本酒の詳細は、随時公式サイト等で発表させていただきます。
- 主催 大江戸和宴実行委員会(フジランド、シブヤテレビジョン、ハレルヤ・イズム、ニッポン放送)
- 後援 農林水産省
- 一般からの問い合わせ

大江戸和宴実行委員会 TEL.070-1351-7761(平日 10:00~17:00)

公式ホームページ <http://www.oedo-waen.com/>

「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴」の出店そばの最新情報、開催情報は、今後もニュースリリースを配信してまいります。貴媒体での、本イベントの掲載をご検討いただけますと幸いです。

また、本イベントの実行委員長、そば出店関係者、日本酒関係者のインタビュー取材も可能です。和の伝統食文化や、食関連イベントについてなど、様々な切り口での取材も是非ご検討ください。

ご多用中のところとは存じますが、今後も、「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴」を、何卒宜しくお願い申し上げます。



昨年(2017年11月)開催の様子

【報道関係者からのお問い合わせ】 そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 広報事務局
株式会社リリオ 担当: 仁地(にんち) TEL.03-6438-9195 090-2226-6459 ninchi.mikito@lirio.biz