

2023年3月7日

宮崎焼酎と焼酎カクテルの祭典

<MIYAZAKI SHOCHU FESTIVAL2023 in 東京> を開催 2023年3月18日(土)、東京・天王洲「B&Cホール」

8年連続本格焼酎出荷量日本一の宮崎県が、そのプライドをかけて今年、焼酎フェスティバルを開催します。題して<MIYAZAKI SHOCHU FESTIVAL 2023 in 東京>。

宮崎を代表する21歳元の一滴渾身の焼酎を味わいながら、おいしい宮崎料理が堪能できる『焼酎ノンジョルノ』。ミクソロジーの第一人者・南雲主于三氏が監修し、14名のトップバーテンダーが世に送る焼酎カクテルの祭典『SHOCHU Mix Up』。

世界に類を見ない蒸留酒『本格焼酎』の魅力と新しい可能性を、たくさんの人と分かち合うための焼酎祭りです。本格焼酎好きの方、蒸留酒ファンの方、焼酎のこれからを体感できるユニークなイベントにぜひご参加ください。



【日 時】2023年3月18日(土) 12:00~18:00 (開場11:45)

【会 場】B&C HALL(東京・天王洲) 東京都品川区東品川2-1-3

【アクセス】りんかい線 天王洲アイル駅 B出口より徒歩4分
東京モノレール羽田空港線 天王洲アイル駅 中央口より徒歩5分

<https://www.terrada.co.jp/ja/service/event-space/bc/>

【会 費】6000円(税込)

会費には、焼酎ノンジョルノ(焼酎試飲)フリーパスと、SHOCHU Mix Upエリア等でご利用になれるカクテル&フードコイン6枚が含まれています。

※当日、会場にて追加コインの販売もいたします。

【チケット販売】

https://t.livepocket.jp/e/miyazaki_shochu_festival2023

チケット販売
Livepocket



【主催】宮崎県

【協力】宮崎県酒造組合

【協賛】宮崎市、都城市、延岡市

【内容】



NONGIORNO

●焼酎ノンジョルノ（焼酎ブース）

宮崎県内の約21の蔵元が一堂に会し、自慢の焼酎をふるまいます。その数、100種類以上。この日だけのノンジョルノスペシャルもお目見えます。

MIYAZAKI SHOCHU FESTIVAL 2023 in 東京

焼酎ノンジョルノ 参加蔵元（順不同）

高千穂酒造（高千穂町） / 神楽酒造（高千穂町、西都市） / 姫泉酒造（日之影町） / 佐藤焼酎製造場（延岡市） / 尾鈴山蒸留所（木城町） / 黒木本店（高鍋町） / 宝酒造 黒壁蔵（高鍋町） / 雲海酒造（宮崎市・綾町・五ヶ瀬町） / 渡邊酒造場（宮崎市） / 落合酒造場（宮崎市） / すき酒造（小林市） / 明石酒造（えびの市） / 霧島酒造（都城市） / 柳田酒造（都城市） / 櫻の郷酒造（日南市） / 小玉醸造（日南市） / 京屋酒造（日南市） / 古澤醸造（日南市） / 井上酒造（日南市） / 寿海酒造（串間市） / 松露酒造（串間市）

MIYAZAKI SHOCHU MIX UP

●SHOCHU Mix Up（カクテルブース）

全国のトップバーテンダー14名が、このイベントのために考案した宮崎焼酎カクテルを提供します（1部、2部入れ替え制）。

MIYAZAKI SHOCHU FESTIVAL 2023 in 東京

SHOCHU Mix Up 出演バーテンダー（順不同）

<第1部 13:00～15:00>

高宮祐輔 / TIGRATO
長友修一 / Bar Oscar
鹿山博康 / Bar BenFidich
江刺幸治 / SPIRITS BAR Sunface SHINJUKU
圖師聡 / KOFFEE MAMEYA kakeru
野村空人 / Quarter Room
齋藤恵太 / LIQUID WORKS

<第2部 16:00～18:00>

佐藤大介 / ホテルメトロポリタン
バーオリентエクスプレス
清崎雄二郎 / Bar LIBRE
齋藤秀幸 / Gold Bar at EDITION
鎌田真里 / ザ・ペニンシュラ東京
大竹学 / パレスホテル東京 ロイヤルバー
川崎正嗣 / The Bar Elixir K
吉瀬真澄 / Bar BUTLER

●SHOCHU HIGH BALL BAR（焼酎ハイボールバー）

お好みのハーブ&宮崎フルーツでお好きな焼酎ハイボールが楽しめます。

●宮崎焼酎スペシャルトーク（参加無料）

発酵デザイナー・小倉ヒラクさんによる「誰でもわかる“麹”の話」をはじめ、焼酎と発酵、焼酎と料理のペアリング、焼酎カクテルの潮流、「伝統的醸造」＝ユネスコ無形文化遺産登録へ向けた取り組みなど、多彩なテーマで焼酎を掘り下げます。 ※スケジュールは別紙ご覧ください。

●このほかにも「みやざきサンクスマーケット」のセレクトマルシェ、市町村PRブース、赤坂「まるしげ」、宮崎「國酒 松」など人気飲食店ブースや、宮崎牛、みやざき地頭鶏、日本一2連覇の宮崎ぎょうざなど、宮崎グルメも登場します。

【内容】

●宮崎焼酎スペシャルトークスケジュール

①12:50～13:10

麴に着目！～麴の基礎知識と黒・白・黄の味の変化について / 霧島酒造

②13:15～13:30

伝統的な酒造りとは～ユネスコ無形文化財登録に向けて、日本の地酒・焼酎の魅力 / 伝統的酒造り保存会 理事 柳田正 (柳田酒造)

③13:40～14:40

誰でもわかる「麴」のお話～焼酎造りにおける発酵の役割、面白さ / 発酵デザイナー 小倉ヒラク

④14:50～15:30

焼酎カクテルの新潮流～トップバーテンダーが語る焼酎の可能性 / 齋藤秀幸 (Gold Bar at EDITION) / 佐藤大介 (ホテルメトロポリタン バーオリエントエクスプレス) / モデレーター 南雲主于三

⑤15:40～16:30

焼酎ペアリング講座～「蔵元と料理人」が提案する新ペアリング / 渡邊幸一郎 (渡邊酒造場) / 金丸潤平 (小玉醸造) / 小松山龍辰 (國酒 松) / モデレーター 南雲主于三

⑥16:40～17:10

宮崎焼酎の現状と未来 宮崎焼酎の歴史と新市場 (輸出) を見据えた未来について / 矢野裕晃 (松露酒造) / 黒木信作 (黒木本店・尾鈴山蒸留所) / モデレーター 南雲主于三



南雲 主于三

(なぐも・しゅうぞう)
日本を代表するミクソロジストで宮崎SHOCHU Mix Upプロデューサー。店舗経営の他、飲料プロモーションの企画コンサルティングや商品開発、店舗プロデュース、国内外でのカクテルセミナーの実施など多岐に亘り活躍中。



小倉ヒラク

(おぐら・ひらく)

「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨の山の上に発酵ラボをつくり日々菌を育てながら微生物の世界を探究している。



宮崎県
Miyazaki Prefecture

●宮崎県 担当窓口

宮崎県 商工観光労働部 観光経済交流局
オールみやざき営業課 物産振興担当
(担当：藤岡・長友)

電話：0985-26-7591 FAX：0985-26-7327

E-mail：fujioka-yumi@pref.miyazaki.lg.jp

●運営全般・取材・掲載についてのお問い合わせ

『MIYAZAKI SHOCHU FESTIVAL 2023 in東京』運営事務局
際コーポレーション株式会社

(担当：當山・河野)

電話：03-5453-6682 FAX 03-3465-8145

E-mail: press_kiwa@kiwa-group.co.jp



宮崎焼酎のすべてがわかる公式サイトです。
イベント最新情報もこちらからご覧ください。

<https://www.dareyami.jp/>

宮崎本格焼酎応援サイトだれやみ

