

【地 酒】

イチ押し銘柄＜アルコール度・原料米・味わいのタイプ＞・特徴

森田酒造	●森田大吟醸＜17度、山田錦、辛口＞ 岡山県産山田錦の磨き35%を使用し、じっくりと育て上げて搾りました。香りと味の異なる酵母で醸したお酒をブレンドしていますので、豊潤な味と香りをお楽しみください。
渡辺酒造本店	●純米吟醸 沙沙（ささ）50中汲み＜15.5度、木村式朝日米、甘口＞ 「奇跡のリンゴ」で知られる、肥料・農薬に頼らない自然栽培で育てられた朝日米を100%使用し、米と米こうじと高梁川の伏流水のみで醸造。昔ながらの「直火和釜蒸し」と「槽搾り」によって醸し出された、まろやかな甘みとフルーティーで豊かな香りをお楽しみいただけます。
三冠酒造	●雄町 45 純米大吟醸 生原酒＜16.5度、雄町、薫酒＞ 岡山が誇る酒米「雄町」を45%精米。決して派手ではないが、華やかな香りと旨味・酸味のバランスが取れたお酒。白身魚の刺身からチーズを使った料理、シーフードソースを使ったアジアンな料理など、料理の旨さを引き立てるだけではなく幅広い料理と相性が良いです。
十八盛酒造	●多賀治 純米大吟醸朝日 無濾過 生原酒＜16度、朝日、やや甘口＞ フレッシュな味わいとともに葡萄様の香りがあり、口を含むとジュシーな甘みがバランスよく、最後はきれいにキレていきます。
熊屋酒造	●出品酒 伊七 純米大吟醸 斗瓶取り＜16度、雄町、中口＞ 岡山県産雄町米を100%使用し、48%まで磨き上げた純米大吟醸。袋吊りし自然に落ちた雫を斗瓶に集めた大変希少なお酒。市販せずに出品のみに使われる大吟醸です。
菊池酒造	●燦然 純米大吟醸 原酒＜16.5度、山田錦、中口＞ 磨きあげられた山田錦を使用し、モーツァルトの音楽が流れる蔵の中で、洗米からしぼりまでの酒造りの全工程において細心の注意を払い丁寧に醸しました。吟醸の華やかな香りと、米の旨さが絶妙のハーモニーを織りなす贅沢なお酒です。Kura Master2024 プラチナ受賞
山成酒造	●純米吟醸 桜溪（おうけい）＜16～16.9度、雄町、辛口＞ 酒蔵近くで全量栽培した「雄町」を60%磨き、和釜で蒸し上げ、極力設備を使用せず丁寧な手造り醸造。米本来の旨味を全身で感じられるお酒です。令和6年備中杜氏品評会（第2部）で第3位受賞
三宅酒造	●三宅のみやこ＜16度、都、中間＞ 幻の酒米「都（みやこ）」を100%使用。酒造りをしたいと集まった「酒づくり大学」のメンバーが、自ら米を育て酒にしたのが「三宅のみやこ」です。すっきりとしながらも米の旨みがあるお酒です。普段は蔵直売所のみ限定商品です。
芳烈酒造	●ひやおろし 純米吟醸原酒 雄町＜17度、雄町、やや甘口＞ 岡山県産の雄町米を55%に精米し、雄町ならではのふくよかさが持ち味。ひと夏を超えて熟成し、熟れた果実のような香りと、ほんのりきれいな甘味が楽しめる原酒です。
白菊酒造	●大典白菊 大吟醸斗瓶採りしずく酒＜17度、山田錦、中口＞ 極上の岡山産山田錦を32%まで磨き、備中杜氏がじっくりと醸しました。吊るし搾りで滴るしずく酒を斗瓶に囲い低温で熟成。馥郁たる香りとまろやかな味わいが絶妙のバランスです。備中杜氏自醸清酒品評会3年連続（105～107回）第1位受賞
平喜酒造	●喜平 純米大吟醸 雄町の雫＜16～16.9度、雄町、やや甘口・やや淡麗＞ 岡山県特産の雄町米を40%まで磨き、昔ながらの手造りで醸した無濾過の酒です。飲み口は柔らかく、爽やかな香りと喉越しをご堪能いただけます。
丸本酒造	●竹林 かるやか＜15度、山田錦（自社栽培）、やや辛口＞ 口に入れた瞬間は甘く感じますが、数秒以内に味がドライに変化していき、お料理とも大変合わせやすい食中酒向きの純米大吟醸です。
嘉美心酒造	●旨口ひやおろし＜16度、アケボノ、甘口＞ 低温ビン貯蔵にこだわった純米吟醸原酒のひやおろし。原酒でありながら、爽やかな後味のキレを生み出しました。滑らかで芳醇な味をお楽しみください。

【おつまみ】

倉敷アイビースクエア	●牛しゃぶしゃぶ 花人参 ●連島ごぼう入り牛肉すき焼き風味 ●連島ごぼうのきんぴら ●とり胸肉の唐揚げ ●めざし ●たこわさび ●野菜の旨酢漬 ●枝豆
------------	---

※会場の混雑状況により、入場時間制限をお願いすることがあります。
倉敷アイビースクエア及び近隣の駐車場などの割引サービスは行っておりません。

備中エリアの観光情報はこちら

【主催・お問い合わせ先】

岡山県備中県民局 地域政策部地域づくり推進課

TEL 086-434-7006・FAX 086-426-9305（月～金 8:30～17:00）

【共催】倉敷アイビースクエア



COLOR
FUL
BICHU
カラフル備中



岡山県北部を舞台とした国際芸術祭

森の芸術祭 晴れの国・岡山

2024.9.28 Sat
-11.24 Sun



ココロ晴ればれ
おかやまの旅