

## 「灘の酒蔵」が1月18日（土）を皮切りに、ぞくぞくと蔵開き ～日本一の酒どころ「灘五郷」の個性豊かな新酒をお楽しみください～

『灘の酒蔵』活性化プロジェクト実行委員会（灘五郷酒造組合、神戸市、西宮市、阪神電気鉄道株式会社）では、阪神沿線にある日本一の酒どころ「灘五郷」を盛り上げるため、「灘の酒蔵」を中心とした沿線・地域の活性化、誘客促進、ブランド力向上、「灘の酒」の需要拡大に取り組んでいます。

今年も「灘五郷」の各酒蔵（10社）において、毎年恒例の「蔵開き」が1月18日（土）から順次開催されます。「蔵開き」は、1月中旬から4月上旬にかけて開催されるイベントで、各酒蔵が敷地を開放し、冬場に仕込まれたできたての新酒を振る舞うほか、普段立ち入ることができない酒蔵が見学できるなど、日本酒に親しむ絶好の機会となっています。

近年、地酒ブームや世界的な日本食ブーム、インバウンド観光客の増加などもあり、日本酒や酒蔵に注目が集まっており、**昨年の蔵開きには、2016年度と比較すると約14,000人増の約65,000人の方々が訪れるなど、大変盛り上がるこの季節の恒例行事**となっています。

この機会に、日本一の酒どころ「灘五郷」を訪ねておいしい新酒を見つけてください。

### ◆昨年の蔵開きの様子



沢の鶴



白鶴



白鹿



寶娘

当実行委員会では、この伝統ある良質な新酒を多くの方に楽しんでいただくため、各酒蔵で開催される蔵開きやイベント情報などを取りまとめて発信しているほか、「灘五郷」のPR活動にも取り組んでいます。



「灘の酒蔵」活性化プロジェクト  
シンボルマーク（ロゴ）

具体的には、灘五郷の最寄り駅である阪神電車の10駅を対象に、駅の各所に「灘五郷」が育ててきた日本酒文化をほっこり和風テイストで表現したイラストの装飾を施しています。

また、日本酒にあまり馴染みのない方々に、「灘五郷」及び「日本酒」について知っていただくことを目的とした「灘五郷ビギナーズ講座」を開催し、日本酒の豆知識や製法、味の分類などについて、実際に日本酒を試飲しながら学んでいただいています。

更に、近年、日本酒に興味を持つインバウンドのお客さまが増加しており、灘五郷を訪れる外国人の方も増加傾向にあることから、外国人の方々へのPR活動を定期的で開催しており、今年度は、2019年12月13日に外国人観光客で賑わう黒門市場で開催しました。

#### ◆「灘五郷装飾」



今津駅の装飾



御影駅の装飾

#### ◆「灘五郷ビギナーズ講座」



「灘五郷ビギナーズ講座」の様子

#### ◆インバウンド向けのPRイベント



黒門市場でのPRイベントの様子

◆ 「灘の酒蔵」蔵開き等の予定について ◆

※ 各蔵開き及びイベント情報の詳細は、チラシをご確認ください。

(1) 蔵開き（西方面から）

	酒 蔵	開催日
西 郷	沢の鶴	3月14日（土）
御影郷	菊正宗	2月15日（土）
	白 鶴	4月11日（土）
魚崎郷	浜福鶴	1月18日（土）
		1月19日（日）
西宮郷	寶 娘	2月 1日（土）
	徳 若	2月 8日（土）
	白 鹿	2月15日（土）
	日本盛	2月22日（土）
	白 鷹	3月 8日（日）
今津郷	大 関	2月29日（土）

(2) 灘の酒が楽しめるイベント

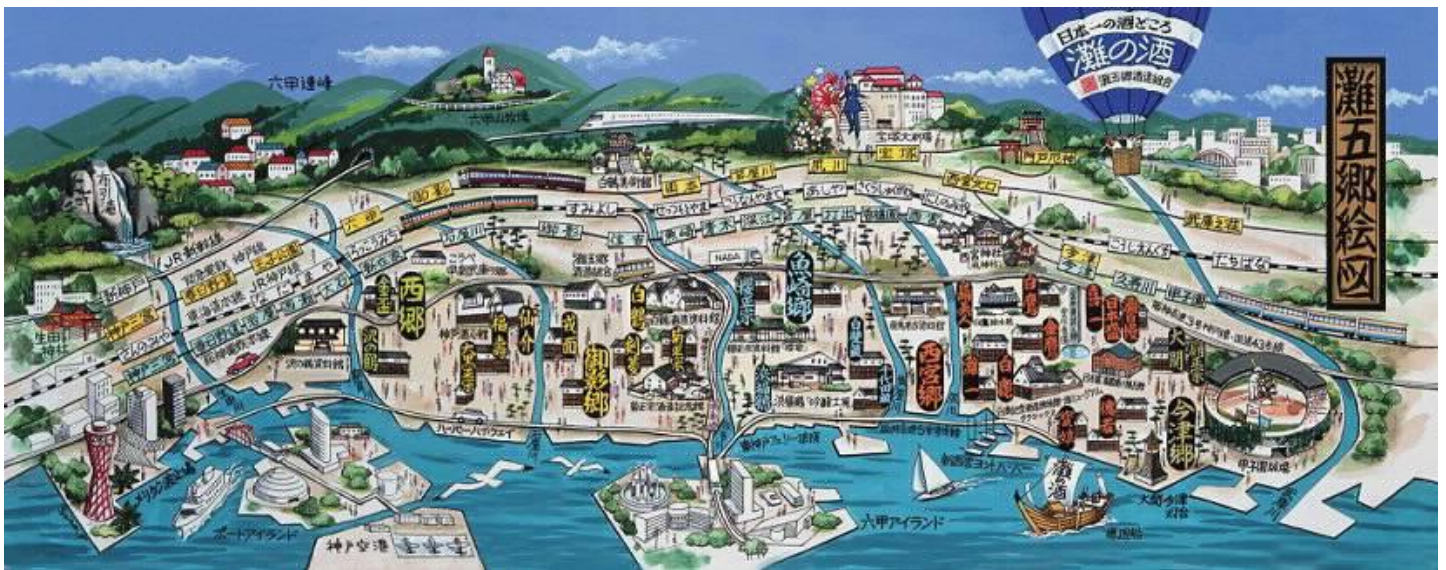
イベント名	場 所	開催日
西宮の宮子さんじっくり酒蔵めぐり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白鹿クラシックス</li> <li>・白鷹緑水苑</li> <li>・日本盛酒蔵通り煉瓦館</li> <li>・大関甘辛の関寿庵</li> <li>・大澤本家酒造</li> <li>・万代大澤醸造</li> <li>・白鹿記念酒造博物館</li> </ul>	1月11日（土） ～3月8日（日）
西宮酒蔵ミニツアー	各ツアーで巡る場所は、次のWEBサイトからご確認ください。 <a href="https://nishinomiya-kanko.jp/sakagura2019-9/">https://nishinomiya-kanko.jp/sakagura2019-9/</a>	1月25日（土） 2月 8日（土） 2月22日（土） 3月14日（土） 3月28日（土）
モトロク灘のSAKEストリート 2020	神戸・元町六丁目商店街	3月19日（木） 3月20日（金・祝）

(参考1) 灘五郷

神戸市の西郷・御影郷・魚崎郷と、西宮市の西宮郷・今津郷の5つの郷の総称で、酒造りに最適の「宮水」が湧き出るほか、酒造用原材料米の最高峰といわれる「山田錦」の産地も近いことから、「日本一の酒どころ」として栄え、現在は、27の清酒・みりんを製造する蔵元があり、全国の約25%に相当する量の日本酒がこの一帯で製造されています。

(参考2) 「灘五郷」のお酒の品質と地位確立の経緯

日本酒は季節を問わず造ることができますが、秋に収穫したお米を気温の低い冬場に仕込むことで、雑菌の繁殖を抑えることができ、醪（もろみ）の温度を制御しやすいことから、できあがる日本酒も良質なものとなります。このため、江戸時代の灘五郷の酒蔵では、この時期に集中して醸造し、お酒の質を向上させることで、市場の拡大を図り、現在の日本一の酒どころ「灘五郷」の地位を確立しました。



灘五郷絵図

(参考3) GI灘五郷

「灘五郷」は2018年6月28日付で、酒類の地理的表示（GI）として国税庁長官の指定を受けました。「GI灘五郷」を名乗る清酒は、定められた生産基準を満たし、審査により酒類の特性を担保しています。特性としては、「味わいの要素の調和がとれ、後味の切れの良い酒質」。これまでの確認審査で、11社32種類の商品を「GI灘五郷」と認定しました（2019年12月時点）。



以上