



岡山県備中エリアの酒蔵が集結

地酒 BAR in 備中

地酒の
有料試飲と販売！
お酒に合う
おつまみも！

9/20 sat • 21 sun

11:00 >> 18:00

入場は 17:30 まで

11:00 >> 18:00

入場は 17:30 まで

開催
場所

倉敷アイビースクエア
愛美赤煉瓦館
倉敷市本町 7-2

当日、日本酒を購入された方には、
おたのしみ抽選券をプレゼント



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

【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

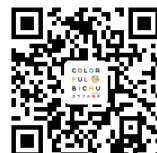
森田酒造	●森田の大吟醸しずく酒＜17～17.9度、山田錦35%、辛口＞ 蔵元史上最上級のお酒を飲めるチャンス!! 磨き35%の岡山県産山田錦を使用し、最後の搾りまで全工程こだわり抜いた究極の大吟醸酒です。普段イベントなどではお出しすることない秘蔵酒は香り、旨味のバランスが絶妙で、大吟醸らしい華やかさはもちろんのこと、スバツと切れる旨辛口な味わいです。この機会に是非!!
渡辺酒造本店	●嶺乃譽 特別純米 雄町＜16度、雄町、やや甘口＞ 雄町米を60%まで磨き、食中酒として幅広い食事と合わせられるよう、香り穏やかで旨みのある味わいに仕上げました。ふくよかな米の甘み、旨みを感じられ、カaramelのようなビターな余韻が味わいを締めくくります。
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	●たかじプロトタイプ無濾過火入原酒＜15度、山田錦、中口＞ 岡山県産山田錦を100%使用しています。南国果実系のトロピカルな香りとともにフレッシュな酸と優しい甘さが調和し、すっきりとしたのど越しが感じられます。
熊屋酒造	●出品酒 伊七 純米大吟醸 38 斗瓶取り＜16度、雄町、中口＞ 岡山県産雄町米を100%使用し38%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稀少なお酒。一切市販せずに出品のみに使われる大吟醸で、毎年このイベントのみでご堪能いただけます。
菊池酒造	●燦然 特別純米 雄町＜15.5度、雄町、やや辛口＞ 岡山が全国に誇る酒米「雄町」は、栽培も造りも難しいものの良酒の源となるお米です。蔵元杜氏のきめ細やかな備中流の匠の酒造りの技を駆使し、雄町酒の特長である幅のあるまろやかな旨みに仕上げた、料理との相性抜群のお酒です。冷酒からぬる燗まで幅広く美味しくお楽しみいただける逸品です。 【受賞歴】Kura Master2025 金賞、ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023・2024 金賞、ミラノ酒チャレンジ 2022 プラチナ賞 等
山成酒造	●大吟醸「蘭の誉」＜17度～17.9度、山田錦、辛口＞ 蔵人が地元で栽培した山田錦を40%磨いて醸した大吟醸の原酒。設備を極力使用せず、昔ながらの和釜で蒸しあげた米を手作業で一粒一粒丁寧に発酵させた酒は辛口ながら、米の旨味を全身で感じる旨口の酒です。 【受賞歴】令和6年全国新酒鑑評会入賞
三宅酒造	●純米吟醸 都＜14度、都、甘口＞ 西日本では当蔵でしか醸造していない幻の酒米「都（みやこ）」を使った純米吟醸酒。生原酒のフレッシュなお酒で、少し酸があるので暑い日にもお勧めです。普段は蔵直売所だけの限定商品です。
芳烈酒造	●生原酒有漢＜18度、アキヒカリ、やや甘口＞ 岡山県産のアキヒカリ米を60%精米。蔵内の井戸から湧き出ているミネラルたっぷりの軟水で醸した、やや甘口で旨口の芳醇な生原酒です。
白菊酒造	●大典白菊 純米大吟醸 雄町＜16度、雄町、芳醇やや辛口＞ 岡山県特産幻の酒米「雄町米」を用い、備中杜氏が丹精込めて醸し、蔵内でじっくり低温熟成させました。洋ナシなどの果物を思わせる香りに、雄町米ならではの柔らかくふくらみのある味わいを十分に引き出したお酒です。 【受賞歴】令和5年広島国税局純米酒部門優等賞、Kura Master2025 金賞、フランスフェミニナリーズコンクール 2024 金賞、オーストラリアサケアワード 2025 金賞、全米日本酒歓評会 2024 金賞 等
平喜酒造	●喜平 純米大吟醸 雄町の雫＜17度、雄町、やや甘口＞ 岡山県産の酒米「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お酒です。華やかな香と味わいのバランスがとれたお勧めの一杯です。
丸本酒造	●竹林 Earth Science Bio＜15度、山田錦、やや辛口・やや淡麗＞ 酒米栽培で最も難易度の高い有機栽培の山田錦を、精米歩合50%まで磨いた希少かつ品のよい味わいの酒。飲み口に負担を感じない優しい味わいで、近頃では日ごろピオワインなどを好まれる女性の方や、日本酒が苦手な方にもよく選ばれているお酒です。
嘉美心酒造	●純米エメ＜13度、国産米（主にアケボノ）、甘口＞ マスカット・オブ・アレキサンドリア酵母で醸した純米酒。酵母由来の「綺麗な酸」、そして品の良い甘みによりまさにマスカットを想わずフルーティーでとても飲みやすいお酒です。 【受賞歴】Kura Master2025 プラチナ賞

【おつまみ・スイーツ】

倉敷アイビスクエア	●岡山県産森林どりのから揚げ ●連島ごぼうのきんぴら ●連島れんこんチップス ●ローストビーフ ●焼き鳥 ●わさび枝豆 ●たこわさび
連島ごぼうPR	●連島ごぼうアイス ●連島ごぼう

※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



こころ晴ればれ
おかやまの旅