

日本一の酒蔵王国・新潟の地酒を関西で楽しめるイベント
「SAKE するにいがた in 難波」を開催します
— 新潟の酒を知り尽くした編集者×蔵元が語る、8 種の地酒と食のペアリング —



新潟県は、**89 の酒蔵を有する日本一の“酒蔵王国”**です。雪国ならではの清らかな雪解け水と寒冷な気候、そして米づくりから酒づくりまでを一体で支える風土が、繊細で奥行きのある地酒を育んできました。かつて「淡麗辛口」で知られた新潟清酒は、今やそのイメージを超えて進化しており、蔵人たちは香りや旨みのバランスを探りながら、新しい味わいを生み出しています。

そんな“新しい新潟酒”を、大阪・なんばで一度に味わえる特別なイベントが「SAKE するにいがた in 難波」です。当日は、新潟の酒を知り尽くした編集者と蔵元が来阪し、お酒の話を聞きながら、8 種の地酒と料理のペアリングを体験できます。関西にしながら、新潟の酒づくりの今と文化を五感で楽しめる機会です。

■イベント概要

名 称 : SAKE するにいがた in 難波
日 時 : 2025 年 11 月 22 日 (土) 17:30~19:30 (受付開始 17:00)
会 場 : Bistro ITADAKIMASU (なんばパークス 7 階)
参加費 : 6,500 円 (税込)
定 員 : 50 名 (先着順・完全予約制)
主 催 : 新潟県大阪事務所

■本イベントの見どころ

—— 新潟清酒を知り尽くした編集者が語る、新潟清酒 ——

長年の蔵元・蔵人への取材を通じて新潟の酒を知り尽くした、編集者・高橋真理子氏が来阪。蔵や酒づくりの背景、そして“今、関西の人に飲んでもらいたい新潟清酒”の魅力を語ります。

—— DHC 酒造とお福酒造、2 つの蔵が大阪へ ——

新潟から、DHC 酒造とお福酒造の 2 蔵がこの日のために来阪。蔵元自らが新潟やお酒の話を語り、蔵人の想いや地域の風土を紹介します。

—— 日本酒と料理のペアリング体験 ——

日本酒とのペアリングイベントを定期開催している「Bistro ITADAKIMASU」が、今回も腕をふるい、新潟清酒に合わせた特別メニューを提供。日本酒と料理の相性を楽しみながら、新潟の味覚を体感できます。

—— 編集者・高橋真理子氏 厳選 新潟清酒 8 種を堪能 ——

大阪で最も多くの新潟清酒を取り扱う、新潟県アンテナショップ「新潟をこめ」から、自信をもっておすすめする 8 種類の新潟清酒を用意。多彩な味わいを飲み比べながら、新潟の酒文化の奥深さを感じていただけます。

※「新潟をこめ」公式 HP：<https://niigataokome.com/>

■スークスパーソンのご紹介

DHC 酒造 山川 知宏 さん

創業 1908（明治 41）年。代表銘柄「越乃梅里」のほか、地元生産者が契約栽培する新潟生まれの酒米「越淡麗」を使った無濾過生原酒「嘉山（かやま）」など、味が濃く薫り豊かで、キレと後味の爽やかさがある地酒を醸しています。



お福酒造 坂詰 陽一 さん

創業 1897（明治 30）年。現在酒造りで広く使用されている「速醸酀（もと）」を創業者が開発したという偉業を誇りに、中越大震災からの復興を遂げた長岡市山古志の風土とともに、飲む人に福招く酒を醸しています。



新潟の酒を知り尽くした編集者 高橋 真理子 氏（株式会社ニール 代表取締役）

群馬県出身。30 年前に結婚を機に新潟に移住。酒と食のレベルの高さに感動し、それを伝える出版社ニールを設立。書籍やイベントを通して、新潟の食文化のストーリーを発信しています。大阪の地で、蔵人との交流を通して、地酒の美味しさ、新潟という地の素晴らしさをご堪能ください。



本件に関するお問い合わせ先

新潟県 PR 事務局（株式会社プラップジャパン内）内藤 ・ 山田

TEL：070-2161-7027（内藤）／ 080-9815-9168（山田） E-mail：niigata-pr@prap.co.jp