

1000人が銀座で日本を呑み歩き!



2019年
10月4(金) 5(土) 6(日)

16:00~19:00 10:30~18:00 10:30~17:00

初日は夕方
3時間限定

時間帯により混み合うことが予想されます。特に土曜日が混みます。予めご了承ください。なお、スタンプカードは10月4日~6日の3日間通じて有効です。

先着1000名様

参加料(スタンプカード代)

前売券 税込1,500円
当日券 税込1,600円

お得な前売券は
10月4日(金)まで各店で発売!

Step1 スタンプカードを購入しよう!

7県どのショップでも購入することができます。

Step2 ふるさとショップを呑み歩こう!

各ショップでスタンプカードをご提示いただくと各県自慢のお酒を1杯呑むことができます。また、簡単なおつまみもご用意しております。(その際にスタッフがスタンプカードにスタンプを1つ押印します。)

Step3 スタンプを集めて応募しよう!

スタンプを7つ集めて所定の応募箱にスタンプカードをご投函ください。後日抽選で参加各県のふるさと特産品が当たります。

スタンプカードがなくてもOK! 1店だけの“ちょい呑み”を楽しもう!

各店1杯から!
有料試飲 同時開催

【有料試飲ってなに?】
7杯呑むのはちょっと大変。だけど1杯ぐらいは呑んでみたい!そんな人大歓迎!スタンプカードがなくても各店で1杯からリーズナブルに呑めるお酒をご用意しております。

酒まつり当店のオススメはコレ!

- 広島** 秋限定のひやおろしを多数ご用意。鯛豆ちくわをおつまみに。季節限定のお酒から広島産レモンのリキュールまでラインナップ!おつまみは鯛の浦で古くから伝わる「鯛豆ちくわ」。連子鯛のすり身を贅沢に使った逸品です。(なくなり次第、別のおつまみになります。)
- 沖縄** キャラも心も濃厚!?なスタッフが泡盛でおもてなし! 毎回好評の泡盛の有料試飲を今回も実施。「なんだかよかわからない、けど楽しい!」という不思議な沖縄独特のコミュニケーションを楽しんでください。
- 高知** 高知県内18歳元のお酒が勢ぞろい! 飲み頃を迎えた、ひやおろし・秋あがりを中心に、搾りたてのにごり酒新酒や、高知特産の生姜のリキュールもご用意いたします。県内18歳元のお酒を揃えていますので、この機会にぜひご堪能ください。

- 福井** 250年余りの歴史ある久保田酒造が酒まつり初登場! 丸岡城のお膳元。清らかな水、地元の米にこだわった「鬼作左」は福井で注目の地酒。有料おつまみでは福井のソウルフードとして人気の「ソースかつ」が登場!甘辛くクリスピーな食感が癖になる!
- 山形** 季節限定のうまい酒「秋あがり」、「ひやおろし」揃ってます! 秋の日本酒、季節限定の「秋あがり」「ひやおろし」をひっさげて、秋にしか味わえない、酒蔵自慢のお酒を思う存分楽しみましょう! みんなでケロ〜!
- 石川** ひやおろしを中心に、人気の赤白ワインを紹介! ぶどう畑に牡蠣の貝殻を活用した土壌づくりをし、殻からのミネラルがたっぷり含まれた美味しい「能登ワイン」を有料試飲でもご用意しています。フレッシュな飲み口をぜひ味わってください。
- 茨城** 関東一の酒蔵数を誇る茨城県 秋あがりや、リキュールに加え日本酒と相性抜群の肴をご用意いたします。茨城県のお酒をぜひご堪能ください。

※未成年の方、車を運転される方の飲酒は固くお断りいたします。※試飲は1店1杯(約50ml)です。※おつまみはたくさんご用意しておりますが、品切れの際はご了承ください。

(イベントに関するお問合せ)ひろしまブランドショップTAU 東京都中央区銀座1-6-10 TEL 03-5579-9952

秋の酒まつり

第18回 瑞産

スタンプラリーで呑める
当店おすすめのお酒

広島



- 1 【山岡酒造】
瑞産純米酒ひやおろし
広島県産「新千本」を100%
使用。香り穏やかに、キリリと
切れのある飲み口の辛口酒
です。
- 2 【中尾醸造】
誠鏡純米原酒ひやおろし
旨味とまろやかさが増した種
やかで落ち着いた香りと、深
みのある味わいをお楽しみ下
さい。

ひろしまブランドショップTAU
広島酒工房 翠 TEL.03-5579-9952

石川



- 1 【宗玄酒造】
宗玄 純米石川門ひやおろし
石川県オリジナルの酒米「石川門」
を使ったひやおろしです。旨みが
やさしく広がります。
- 2 【鹿野酒造】常さげん
山鹿純米酒 秋あがり 豊純
全く手を加えていない原酒。プレッ
シュな酸。冷や・ロックでオススメ!

いしかわ百万石物語・江戸本店 TEL.03-6228-7177

高知



- 1 【濱川商店】美丈夫 純米吟醸
純麗たまらベル 秋あがり
春と夏の間、低温でじっくり熟成させ
た純米吟醸。さわやかながら、旨味と
酸味が広がる味わい。
- 2 【司牡丹酒造】
生鮮酒(秋) ひやおろし純米酒
やさしい旨みに酸が加わり、熟成感がありながらもフレッシュな口
当たりを感じさせる。辛口だが柔らかく豊かな味わい。

まるごと高知地下売場「とき蔵」 TEL 03-3538-4365

沖縄



- 【忠孝酒造】
華忠孝
残念ながら今回でこの泡盛は最後のお
薦めになります。第1回の酒まつりから
頑固に推し続けてきましたが、そのグ
ランドフィナーレです。マンゴー酵母が醸し
出す奇跡の味わいをご堪能ください。

銀座わたしたショップ TEL.03-5353-6991

山形



- 【出羽桜酒造】
出羽桜山鹿特別純米ひやおろし
7号酵母を「山鹿仕込み」で育て、山鹿
の新境地を切り開いた「ひやおろし」な
らではのジュシーで滑らかな口当たり
に。限定数で少ないですが、今回ラリ
ーのお酒として出しゃいます!

おいしい山形ブラザ1階 TEL.03-5250-1752

福井



- 1 【久保田酒造】
鬼作左 ひやおろし 純米原酒
自社栽培の山田錦を使用。熟したリン
ゴの香りと豊かな旨味。呑み応えとキ
レを感じます。しっかりした味付けの
肉料理にも好相性です。
- 2 【久保田酒造】丸岡城 本醸造
大辛口ですがしっかりした旨さがあり
ます。冷でも燗でも美味しい本醸造
酒です。

食の園 福井館 TEL.03-5524-0291

茨城



- 【愛友酒造】
五百万石 友寿 純米吟醸
精米歩合50%まで磨き上げた潮来
産酒造好適米「五百万石」を使用。爽
やかな香りと酸味を持ち、しっかりと
お米の味が楽しめる芳醇な香りが特
徴。常温、冷やはもちろん。氷を入
れたロックもおすすめです。

イバラキセンス TEL.03-5524-0818

※掲載のお酒は一例です。数はたくさん用意しておりますが、品切れの場合は代わりのお酒をご提供いたします。またお店によってはこれ以外のお酒の種類も用意しております。

秋の酒まつり

第18回 瑞産

広島 特別企画

10月5日 ± 6日

吟醸造りを生んだ 広島の「軟水醸造法」とは

広島の酒造家・三浦仙三郎は、発酵には不向きとされていた広島の軟水から酒を作り出すため、「軟水醸造法」を考案。麹をしっかりと育て、米の内部にまで充分に麹が行き渡るよう、手間も時間も掛け、雑味のない澄んだ味わいの日本酒が作り出されました。この画期的な醸造法は、広島の杜氏により全国に広まり、今では日本各地でこの醸造法を使った日本酒が造られています。

岩滝山の伏流水を使い、千本錦を40%まで精白し広島吟醸酵母を併せて仕込んだお酒フルーティな香りと純米の影らみのある味わい、すっきりとしたのど感し特徴です。

山田錦を丹念に磨き、情熱を込めて醸した大吟醸です。華やかな香りに際立った透明感ある味わいと心地良い余韻を感じる後味がよく調和しています。

幻シリーズ最高峰。リンゴ酵母による芳醇で華やかな香り、山田錦の濃醇な味を持ちながら、口の中からサツと消える味切れの良さがあります。

最高級の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の香酒。酒袋を吊るして自然に滴り落ちる酒の雫「しずく」を集めた香り高い極上の秘蔵酒です。

広島八反系酒米の純米、八反系を40%まで磨き醸した純米大吟醸の味。世阿弥の説いた其の最高位の境地「妙花風」をその名に冠しています。

最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の香酒。酒袋を吊るして自然に滴り落ちる酒の雫「しずく」を集めた香り高い極上の秘蔵酒です。

最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の香酒。酒袋を吊るして自然に滴り落ちる酒の雫「しずく」を集めた香り高い極上の秘蔵酒です。

最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の香酒。酒袋を吊るして自然に滴り落ちる酒の雫「しずく」を集めた香り高い極上の秘蔵酒です。

最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の香酒。酒袋を吊るして自然に滴り落ちる酒の雫「しずく」を集めた香り高い極上の秘蔵酒です。

最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の香酒。酒袋を吊るして自然に滴り落ちる酒の雫「しずく」を集めた香り高い極上の秘蔵酒です。

- 【梅田酒造場】 本洲一 純米大吟醸
- 【賀茂泉酒造】 賀茂泉 大吟醸皇寿
- 【中尾醸造】 幻黒箱 純米大吟醸 原酒袋吊り
- 【今田酒造本店】 富久長 純米大吟醸 八反草堂 妙花風
- 【盛川酒造】 白濁 大吟醸 「沙羅双樹」聖酒



- 3F イベントスペース・広島イタリアン
広島イタリアン MERI Principessa メリアプリンチベッサ
ランチ11:30~15:00/ディナー17:30~23:00 TEL.03-5524-5560
- 2F ショッピング・情報発信フロア
熊野筆セレクトショップ銀座店 10:30~20:00 TEL.03-6228-7813
広島お好み焼 鯉々 TEL.03-5579-9962
(平日) 11:00~15:00、17:00~21:00 / (土日祝) 11:00~21:00
広島酒工房 翠 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952
観光情報コーナー 12:00~17:00 TEL.080-3879-1846
- 1F ショッピングフロア
ショッピング 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952
ひろしまCAFE
汁なし担担麺提供時間(平日) 11:00~15:00/17:00~20:00 / (土日祝) 11:00~20:00
- B1F 瀬戸内ダイニング
瀬戸内ダイニング 遠音近音 TEL.03-5579-9812
ランチ11:30~15:00/ディナー(平日) 17:30~22:30 / (土日祝) 17:30~22:00

ショップや商品の詳しい情報は <http://www.tau-hiroshima.jp>
tau 広島 検索
東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング
営業時間 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952
<https://www.facebook.com/tau.hiroshima> https://twitter.com/tau_hiroshima

アクセス

- JR をご利用の場合
JR有楽町駅京橋口から徒歩約5分
- 東京メトロをご利用の場合
銀座一丁目駅6番出口から徒歩約1分
銀座駅から徒歩約5分



携帯はこちらから

