

れた個性あふれる

地酒

の米を育む肥沃な土壤に恵ま
そろうた滋賀。

の蔵元が点在し、独自性のあ
江の地酒とともに滋賀の魅力



蔵元の独自性が光る 近江の地酒

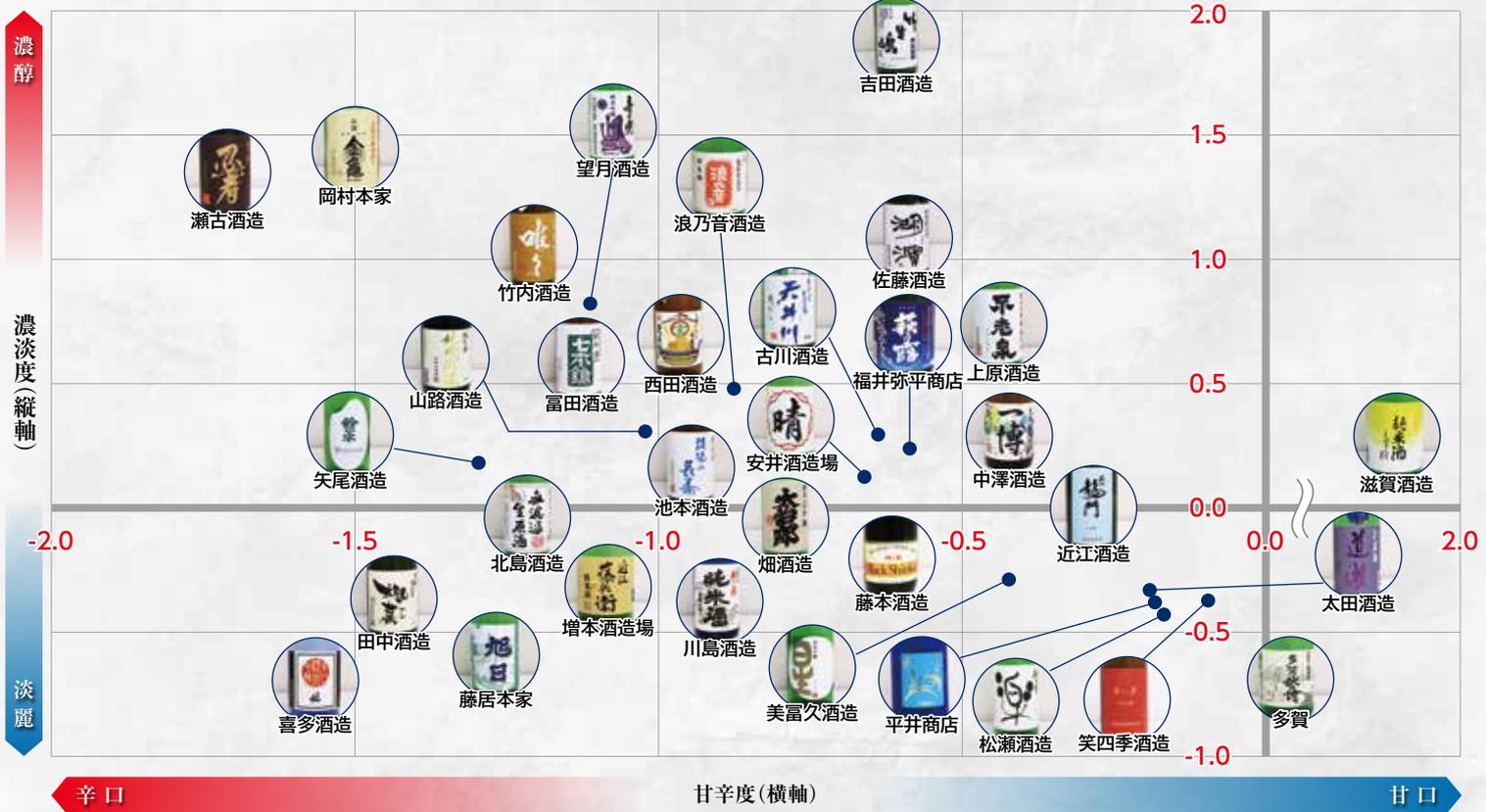


緑豊かな山々から流れ込む水、良質な酒米、熱い思いで
日々の酒造りに向き合う造り手が出会い、酒蔵ごとに特色の
ある味わいが醸しだされています。

ひとくりにすることができない多様性こそが近江の地酒
の特徴です。あなたのお気に入りの一杯をみつけてみてく
ださい!

近江の地酒は多種多様 あなたのお気に入りの一杯を見つけてみてください!

10,000人乾杯プロジェクト「ALL SHIGA 33蔵コラボ純米酒」に含まれている酒を酒質特性分析しました。



分析：滋賀県工業技術総合センター

近江の地酒には 滋賀の幸

近江の地酒は、鮎ずしなどの湖魚料理や近江牛をはじめとする豊かな「滋賀の幸」といただくと、相乗効果でさらにおいしく味わい深くなります。地酒は和食はもちろん、洋風の食事にも合います。

地酒と料理のペアリングで、新たな美味をみてください。

湖国の風土に育ま

近江の

清らかで豊富な水と、良質^{りようしつ}れて、酒造りに最適な環境が琵琶湖のまわりには30以上の地酒が造られています。近^{かんきょう}に酔いしれてみませんか？

湖国の郷土料理とペアリング



ホンモロコの佃煮



エビ豆



滋賀地酒 10,000人「乾杯」プロジェクト

滋賀地酒の個性を味わってください！

滋賀県酒造組合
会長 喜多良道さん

滋賀の皆さんに地元で造られている日本酒に興味をもっていただくきっかけにしようと、7年前に滋賀県酒造組合に加盟する全33の蔵元が参画してプロジェクトが始まりました。新型コロナウイルス感染症のため、昨年に続いて今年も「家飲み」の皆さんに参加していただけるようにオンラインを中心に開催します。

このプロジェクトの乾杯用の酒として、33の蔵元の

酒をブレンドした限定酒を造りました。滋賀県工業技術総合センターの協力のもと、日本酒の甘辛度、濃淡度を使い、33の酒を味覚でグループ分けし、シェフ・ソムリエ・蔵元などの検討会でブレンド比率を決定しました。

滋賀地酒の個性のつまったお酒になっているので、ぜひ味わってみてください。

皆さんのご参加を
お待ちしております！

家飲み！リモート飲み会大歓迎

“滋賀の地酒”で一斉乾杯！

日時 2021年10月2日(土) 19:30 ~

乾杯酒を一般販売！

販売場所 平和堂およびコンビニほか

発売日 9月18日(土)から

LIVE

YouTubeにて
カウントダウン
生配信！



詳しくはコチラ！

滋賀酒ファンクラブ会員募集中！

滋賀の地酒に関する情報やイベント情報などがメルマガで受け取れます！



株式会社
福井弥平商店
福井 毅さん

笑四季酒造
株式会社
伊島 充修さん