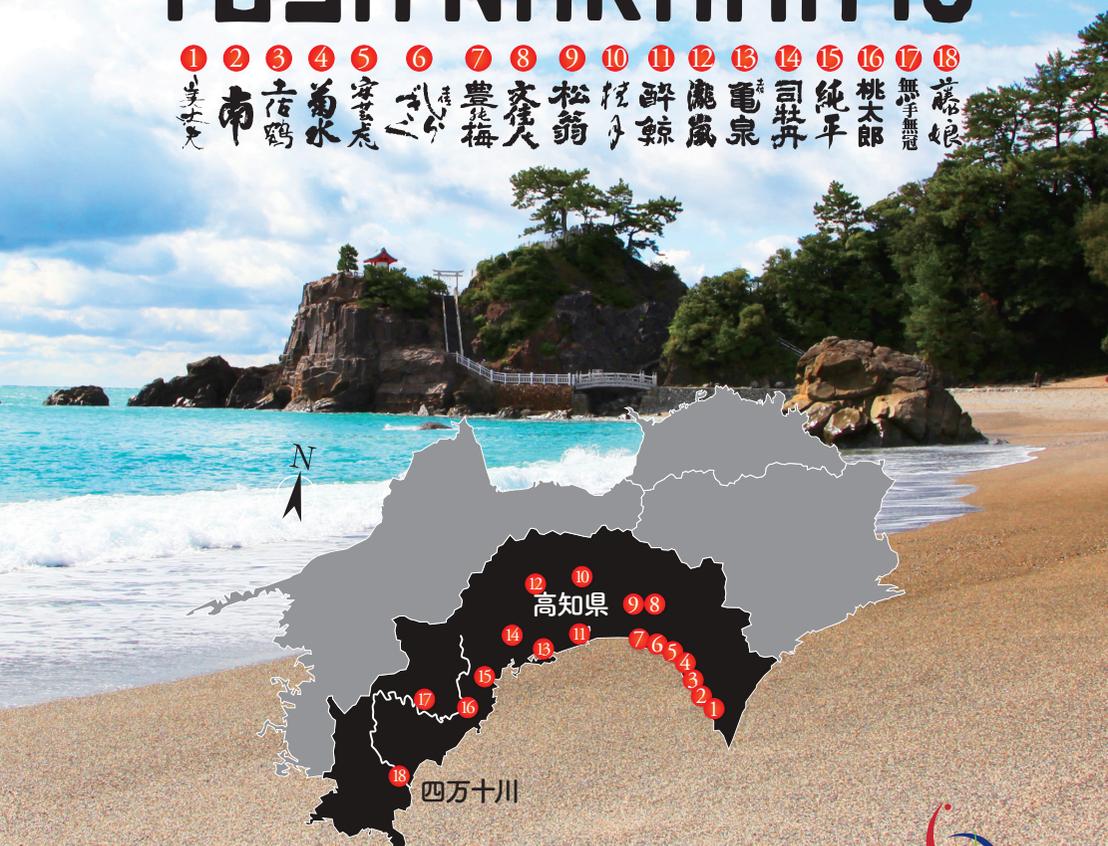




高知県には、全国に知られている銘柄から、小さくともこだわりの酒をと頑張っている造り酒屋まで現在18の蔵元があります。それぞれの蔵元では、古くから伝承されてきた技法と特色を活かしながら、積極的に近代技術を導入して個性のある酒造りを目指しています。

TOSA NAKAMA 18

- 1 美咲
- 2 市
- 3 夜鶴
- 4 菊水
- 5 空雲
- 6 志
- 7 豊梅
- 8 交炭
- 9 松翁
- 10 松翁
- 11 醉鯨
- 12 滝炭
- 13 龍泉
- 14 司牡丹
- 15 純平
- 16 桃太郎
- 17 無手無足
- 18 藤娘



高知県酒造組合
 780-0843 高知県高知市廿代町15番1号
 Tel. (088)823-3558 Fax. (088)823-3559
<http://www.kbiz.or.jp/kumiai/sake>
 E-mail : sakagura@io.ocn.ne.jp



CROSS TOKYO
 東京都港区赤坂5-4-7 THE HEXAGON bldg. 10F

酒は土佐酒 NAKAMAせよ!!

CROSS TOKYOがお座敷に!?



2017.7.21 (金) 開宴 19:30~21:30

会場: CROSS TOKYO 会費: 8,000円
 東京都港区赤坂5-4-7 THE HEXAGON bldg. 10F 立食パーティー

高知県18全酒蔵の酒が大集合!!

土佐18酒蔵 土佐のおきやくは なかまぜよ!

土佐ではシエアすることを「なかまにする」といいます。土佐のおきやく(土佐流宴会)は「なかま」そのもの。お酒をつぎあい、皿鉢料理をつぎあい。酒も肴も空間も、全部みんな「なかま」にします。独り占めはつまらない。相手が誰でもすぐ「なかま」「なかま」にすればもう「仲間」。さあさあ、あんたもこっちきていっしょに「なかま」せんかね?



ベク杯

菊の花

しばてん踊り

土佐のおきやく

① 杯をなかま

土佐ならではの辛口は、何杯でも飲み続けられる!

土佐酒の全体としての酒質タイプを一言で表現すれば、「綺麗な酸があり、雑味は少なく、キレのいい辛口」ということになる。しかし、昔ながらの単なる辛口ではなく、グルコース濃度が低く人間が感じる甘みが少ない酒でありながらも、輪郭のハッキリした鮮度感や膨らみや旨みもあり、かつ後口のキレが良かったため、何杯でも飲み飽きせず飲み続けられる酒となっている。つまり、1つの杯をなかまにする土佐の返杯・献杯やお座敷遊び、あちこち移動し席もなかまにして酌み交わす土佐の「おきやく」(宴会)に最適となる。

→だから土佐酒は
宴会を楽しくする!

③ 技をなかま

造りのデータを共有し、全体がハイレベルに!

高知県酒造組合では、高知県工業技術センターに依頼し、酵母開発のみならず、造りの時期には全18蔵を巡回指導してもらい、さらに各蔵の麹やモロミ等を採取、それらをデータ化、直ぐに全蔵に全データをフィードバックしてもらっている。これは、全蔵で造りのデータを共有する(なかまにする)ことにより、全体のレベルアップにつなげようとするもので、県単位でここまでやっているところは他にはなく、この手法は業界では「高知方式」とも呼ばれている。

→だから土佐酒は
どれを飲んでも旨い!

② 食となかま

土佐の豊富な山川海の幸の美味しさを引き立てる!

前記のような辛口酒は、酒だけ飲んだ場合は少し物足りなく感じるかもしれないが、料理と合わせて飲んだ場合にその真価を發揮する。特に土佐料理のように、新鮮な山川海の幸が豊富に盛り込まれる和食などには最適である。料理の素材そのものの良さを、出汁のように下から支え、美味しさを一層引き立ててくれるため、見事に食と仲間になる(調和する)。そして、料理と酒を交互にやると箸も杯も止まらなくなる。

→だから土佐酒は
料理を引き立てる最高の食中酒!

④ 人となかま

土佐酒を酌み交わせば、誰でもすぐ仲間!

前記の3つの特徴(飲み続けられ、料理を引き立て、レベルが高い)を有することにより、結果として土佐酒は、酌み交わせば誰でもすぐ仲間になれる、人間関係を良好にする潤滑油としての効果が大変高い、優れたコミュニケーションツールとなる。ある意味それは、ネットに勝る最高のコミュニケーションツールであるとも言える。だからこそ、土佐の「おきやく」(宴会)は、身分・性別・年齢・人数を問わず、見ず知らずの他人までもウェルカムで、とにかく自由なのである。

→だから土佐酒は
全国にも海外にも広がる大きな可能性を
秘めている!

TOSA NAKAMA SAKE