

立冬を「鍋と燗の日」に制定

「日本酒が
うまい！」
推進委員会

日本酒の需要振興めざし、注目の新プロジェクトスタート



酒造メーカー大手 11 社で組織する「日本酒がうまい！」推進委員会はこのほど、毎年、暦で立冬にあたる日を「鍋と燗の日」に制定し、11月8日（今年の立冬の日）に、その記者発表会と体験イベントを大阪市梅田のホテルグランヴィア大阪で開催。また、地下街「ディアモール大阪」でも一般の日本酒ファンに燗酒を振舞うなどして「鍋と燗の日」の制定をアピールしました。同会では今後、試飲イベントや小売店、料飲店での販促活動などを通じて、冬の寒さを癒す鍋料理とお燗酒のおいしさを広く PR していく計画。季節感あふれる記念日で日本酒市場を盛り上げる強カプロジェクト、注目のスタートです。



シンボルマークは杉玉を図案化



← 記者発表に出席した「日本酒がうまい！」推進委員会の加盟 11 社代表。中央、日本記念日協会の登録証を手にするのが大関の室田常務。

↑ 鍋と燗の体験イベント冒頭での乾杯風景

● <日本の四季とうまい酒>をテーマに、企画第3弾

「日本酒がうまい！」推進委員会は、灘・伏見・伊丹の老舗酒造会社 11 社（白鶴酒造／日本盛／宝酒造／辰馬本家酒造／大関／月桂冠／剣菱酒造／小西酒造／沢の鶴／菊正宗酒造／黄桜）が共同で日本酒の需要振興に取り組みようと、昨年 7 月に設立したプロモーション組織。

これまで<日本の四季とうまい酒>をテーマに、四季折々の日本酒の楽しみ方の提案に取り組んできており、今年 1 月に第 1 弾企画として湯煎や電子レンジでの燗のつけ方を紹介した DVD『おいしい燗酒のコツ』を制作。料飲店への配布等を行ったのに続いて、6 月には第 2 弾として『冷やして愉しむ夏の日本酒』と題したコンテンツを各社のウェブサイトに掲載し日本酒のロックやグラスでの楽しみ方を紹介しています。

今回の「鍋と燗の日」制定は、その第 3 弾となる取り組みです。



DVD『おいしい燗酒のコツ』(左)と『冷やして愉しむ夏の日本酒』のポータルサイト

● 「癒し」「絆」は日本酒の原点

11 月 8 日の記者発表会には関西地区のメディアや酒類流通関係者らが出席。はじめに「日本酒がうまい！」推進委員会の加盟 11 社を代表して、大関(株)の室田裕一常務・営業本部長が、

「立冬は、鍋と燗の日」プロジェクトの目的

- ① 「立冬は、鍋と燗の日」を記念日制定し、世界でも珍しい「温めて飲む酒」を広くアピール
- ② 日本酒は単体で愉しむより、食と共に、特にこの季節「鍋」と愉しむ日本酒のおいしさを伝える。
- ③ 鍋と燗でほかほか節電

「3 月の東日本大震災以降、癒しや絆といった言葉が見直されている。これらは日本酒のイメージとも重なる言葉であり、当委員会としても、日本の風土の中で培われてきた日本酒ならではのおいしさを幅広く伝えながら、原点に立ち返って需要振興に努めていきたい」と挨拶したのに続いて、月桂冠(株)営業統括部の早川副部長が「鍋と燗の日」プロジェクトの目的や料飲店・小



質疑応答の様様

売店に対する今後のプロモーション計画などについて説明。この中で早川副部長は、今後のプロモーションについて「具体的な活動内容は基本的に個々の加盟会社が企画するが、料飲店で鍋を注文した客に爛酒をプレゼントするなどの方法も考えられる」との考えを示しました。

この後、メディア関係者との質疑応答が行なわれ、来年以降のプロジェクト展開に関する質問に対して室田常務は、「(プロジェクトを継続して)何とか『鍋と爛の日』を定着させたい。ホジョレー・ヌーボーの解禁日のようになれば、日本酒に目を向ける人がもっと多くなると思う」と、改めて取り組みへの意欲を示しました。

● “目からウロコ”の爛酒体験

記者会見終了後に開かれた「鍋と爛の体験イベント」では、加盟 11 社がそれぞれのブースで自社の爛酒をサービス。

参加者は、ホテルグランヴィア大阪の料理長が監修した様々な鍋料理（寄せ鍋、河豚変わり鍋、常夜鍋、うどんすき、ホルモン鍋、鯨はり鍋など）を囲んで、世界でも珍しい「暖めて飲む酒」との相性を堪能していましたが、中には「適切に温度管理された爛酒のおいしさは、目からウロコの体験。『鍋と爛の日』プロジェクトを成功させる上では、きちんとしたお爛がつけられる料飲店の育成と啓発がカギになるのでは」と指摘する新聞記者の声も。

一方、大阪駅前ダイヤモンド地下街のディアモール大阪では、一般の日本酒ファンを対象に日本酒のプレゼント(11:00 から 1 時間ごとに 20:00 まで。1 回 300 名限定)や、鏡開きと樽酒の振る舞い(18:00~)などが行なわれ、おおぜいの来場者で大盛況。来場者のひとは「冬は鍋料理が多くなるし、鍋といたらやっぱり日本酒以外考えられません。もちろんお爛もよく飲みますが、家では上手く爛をつけれないのが悩みの種」と語っていました。



寄せ鍋(左上)や河豚変わり鍋(右下)など、様々な鍋料理と爛酒の相性を実体験



「ディアモール大阪」でのイベントの様様