

「福岡の食文化を知る」シリーズ第二弾——ふくおか酒塾

ふくおか 酒塾



2 / 24

sat

25

sun

11時〜17時

会場
福岡市中央区天神1-1-1
アクロス福岡
一階円形ホール
コミュニケーションエリアほか

■主催：公益財団法人アクロス福岡 ■後援：福岡県 ■協力：福岡県酒造組合 ■お問い合わせ：アクロス福岡 文化観光情報ひろば 10:00〜18:00 TEL: 092-725-9100 <https://www.acros.or.jp/>



ふくおかの 酒文化を知る

福岡県には多くの河川が流れ、酒造りに欠かせない良質で豊かな水に恵まれていることから、酒蔵の数は全国第5位を誇っています。「ふくおか酒塾」では、「酒どころ福岡」を語るには欠かせない日本酒と焼酎の歴史や楽しみ方、また、新たに芽吹いている酒文化などを紹介します。

トークショー 福岡の酒文化を知る 会場：1階円形ホール

福岡の酒文化を「歴史を知る」「イマを知る」「多様性を知る」の3つをテーマにして語ります。「歴史を知る」では、福岡の酒文化を支えた日本酒と焼酎について、「イマを知る」では福岡県の酒の特徴や酒蔵の現状について、「多様性を知る」では近年盛んに造られるクラフトビールなどの新しい酒文化についてとどろき酒店の轟木渡さんに語っていただきます。そして司会・進行は、日本で唯一のきき酒師の漫才師「にほんしゅ」。日本酒漫才を交えた楽しいトークショーです。

2月24日・25日 12:30～／15:45～ (各回約60分)

出演：とどろき酒店 代表取締役 轟木渡／きき酒師の漫才師「にほんしゅ」(司会・進行)
入場無料



とどろき酒店 代表取締役
轟木渡



きき酒師の漫才師
「にほんしゅ」

出張酒蔵スクール 会場：1階円形ホール

2人の蔵元がアクロス福岡に登場。酒蔵が今取り組んでいることや、酒造りの裏話など、蔵元おすすめの酒とおつまみを試食しながら交流を楽しめます。あなたの「推し」の酒と酒蔵を発見していませんか？

株式会社 天盃 五代目 多田匠

2月24日 11:00～／2月25日 14:15～

瑞穂菊酒造株式会社 六代目 小野山洋平

(各回70分)

2月24日 14:15～／2月25日 11:00～

司会・進行：こかどひろこ

人数：各回20名(事前予約制 20歳以上の方限定)

料金：1,500円(蔵元おすすめの酒の試飲とおつまみ付)

※2/1からアクロス福岡ホームページより申込受付開始。会場はオープンスペースになります。



株式会社 天盃
五代目 多田匠



瑞穂菊酒造株式会社
六代目 小野山洋平

家飲みが楽しくなる日本酒に合うおつまみ10分レシピ 会場：匠ギャラリー2階 ギャラリー2

料理家考案の時短ですぐにできて手間いらずの簡単おつまみを紹介。紹介したおつまみは、酒蔵おすすめの酒と共に試食する講座です。

【おつまみ内容】おつまみ卵焼き／焼きキノコとちくわのナムル／れんこんのたらこチーズ和え

2月24日・25日 ① 11:00～ ② 14:30～ (各回60分)

講師：中願寺あゆみ(料理家)

人数：各回20名(事前予約制 20歳以上の方限定)

料金：1,500円

※2/1からアクロス福岡ホームページより申込受付開始



講師 中願寺あゆみ

立ち飲み酒場「たくみ」

会場：匠ギャラリー1階 ギャラリー1

福岡の酒が飲めて、アンドローカルズ特製おつまみが食べられる立ち飲み酒場「たくみ」を2日間限定オープン！

2月24日・25日
11:00-19:00



酒蔵直送！新酒試飲販売

会場：1階コミュニケーションエリア

酒蔵自慢の新酒をアクロス福岡で販売！
搾りたての新酒が勢揃いします。

2月24日・25日
11:00-17:00

出店：天盃、池亀酒造、瑞穂菊酒造ほか



天盃

池亀酒造



飲酒運転は絶対に止めましょう

- 20歳未満へ酒類販売は行いません
- 妊娠中や授乳中の飲酒はお控えください
- お酒は適量を。飲み過ぎにはご注意ください



公共交通機関をご利用ください

- 飲酒運転および20歳未満の飲酒は固く禁じられています
ご来場の際は公共交通機関をご利用ください