

作成年月日	令和3年10月27日
作成部局	産業労働部産業振興局工業振興課

「兵庫の酒“おうちで”ぐいっと！キャンペーン」の実施 (兵庫県産清酒の消費拡大キャンペーン)

新型コロナウイルス感染症の影響で、本県の主要な地場産品である清酒の消費が著しく減少していることから、その消費拡大を推進するため、兵庫県小売酒販組合連合会と兵庫県酒造組合連合会が共同で「兵庫の酒“おうちで”ぐいっと！キャンペーン」を実施します。

1 キャンペーン実施期間

令和3年11月1日(月)～11月30日(火)

2 キャンペーン内容

県内のキャンペーン参加酒販店約300店舗において、県産清酒を1,500円(税込)以上の購入で、“兵庫五国”をデザインした「特製手ぬぐい」を各店舗先着50名にプレゼント。

さらに、専用応募ハガキでアンケートにお答えい
ただきご応募いただければ、抽選で140名に、蔵元から直送で「プレミアム清酒」をプレゼント。



「特製手ぬぐい」のデザイン

3 実施主体

兵庫県小売酒販組合連合会、兵庫県酒造組合連合会

キャンペーンPRイベントの実施

1 開催日時

令和3年11月1日(月) 14:00頃～(30分程度)

2 内容

テレビ番組でおなじみの、日本酒好きで有名な俳優の三田村邦彦さんが、のぼりを持ったキャンペーンスタッフとともに三宮センター街を練り歩き、ひょうごの清酒と「兵庫の酒“おうちで”ぐいっと！キャンペーン」をPRします。

3 場所

三宮センター街1・2・3丁目(スタート地点:1丁目)

詳しくはキャンペーンホームページをご確認ください。

(URL: <http://www.hyogosake-kouri.or.jp/guicampaign/>)



【問い合わせ先】

「兵庫の酒“おうちで”ぐいっと！キャンペーン」事務局 企画・運営担当

電話: 080-7229-6569

飲み継がれる、 日本一の兵庫の清酒。



酒造りの原点は兵庫にあり。
米と水と技。
歴史が醸す、
こだわりの味わい。



※令和元酒造年度統計による

- （兵庫県）
- （酒造組合連合会）
- 明石酒造組合
- 淡路酒造組合
- 伊丹酒造組合
- 加古川酒造組合
- 北兵庫酒造組合
- 丹波・篠山酒造組合
- 灘五郷酒造組合
- 姫路酒造組合
- 社酒造組合
- 姫路小売酒販組合
- 龍野小売酒販組合
- 相生小売酒販組合
- 北但小売酒販組合
- 南但小売酒販組合
- 柏原小売酒販組合
- 淡路小売酒販組合



- （兵庫県小売酒販組合連合会）
- 神戸小売酒販組合
- 芦屋小売酒販組合
- 西宮小売酒販組合
- 尼崎小売酒販組合
- 伊丹小売酒販組合
- 明石小売酒販組合
- 三木小売酒販組合
- 社小売酒販組合
- 西脇小売酒販組合
- 加印小売酒販組合

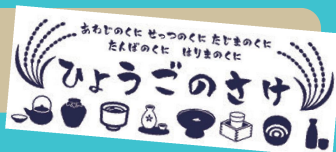
期間

11/1(月)
~30(火)

兵庫の酒 おうちでぐいっと! キャンペーン

各店舗
先着でもらえる!
50名様

純国産
『特製手ぬぐい』



キャンペーン参加店で、兵庫県産の清酒を
1,500円(税込)以上ご購入の方に『特製手ぬぐい(純国産)』を
先着でプレゼント! ※数に限りがございます。なくなり次第終了。

抽選で
当たる!
140名様

蔵元からの直送
『プレミアム清酒』

専用応募ハガキのアンケートにお答えいただき、必要
事項をご記入の上、ご応募いただいた方の中から抽選で
蔵元からの直送『プレミアム清酒(1.8L)』をプレゼント!
※ご応募は満20歳以上の方に限定させていただきます。※一部サイズが異なる場合がございます。



◀ 詳しくはキャンペーンホームページでご確認ください。
<http://www.hyogosake-kouri.or.jp/guicampaign/>

※お酒は20歳になってから。お酒は美味しく消費を。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。空き瓶は回収リサイクルしています。未成年及び年齢確認の出来ない方へのお酒の販売は法律で禁止されています。

※写真はすべてイメージです。

主催：兵庫県小売酒販組合連合会・兵庫県酒造組合連合会

兵庫五国 旨い酒には、歴史がある

兵庫県では古来より「兵庫五国」と呼ばれる5つの地域(摂津・淡路・播磨・丹波・但馬)で酒造りが盛んに行われてきました。気候や風土が異なる地域で造られる、さまざまな味わいの日本酒。その歴史を紐解くと、先人たちから受け継がれてきた兵庫の酒の「旨さ」の原点が見えてきます。



たじまのくに～但馬～

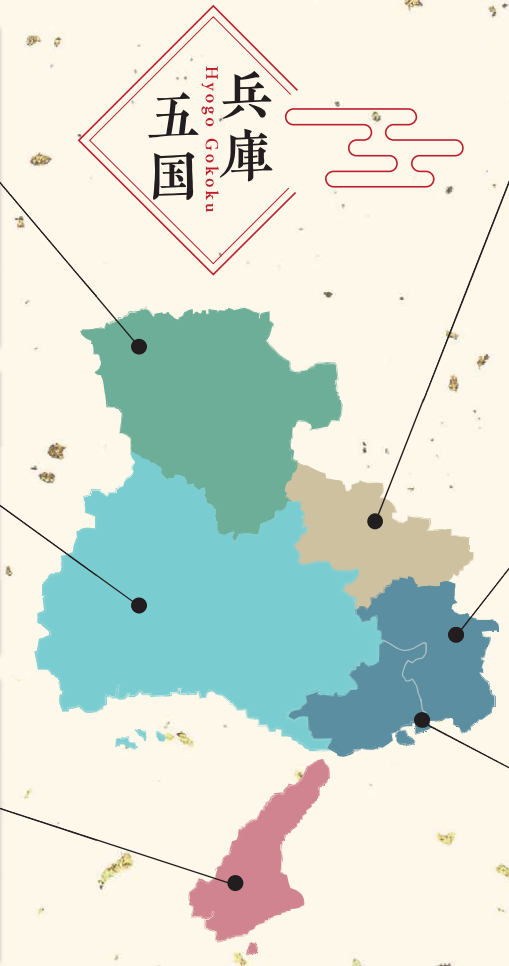
技あり!
日本四大杜氏のひとつ、但馬杜氏
冬は雪深い但馬エリアでは、古くから働く場所を求めて出稼ぎし酒造りに挑んできました。高い技術力を誇る但馬杜氏は「日本四大杜氏」のひとつとされ、昔から勤勉で粘り強いとされる但馬人気質で技に磨きをかけ、銘酒を生み出す酒造りを行っています。

はりまのくに～播磨～

日本酒のふるさと、播磨
約1300年前の奈良時代に編纂された「播磨国風土記」の一節に、神様にお供えしたご飯にカビが生え、それを使ってお酒を造り神様に献上し宴を行ったとの記述があり、これが日本で初めて麴を使って造った日本酒と言われています。

あわじのくに～淡路～

国生みの地で受け継がれる酒造り
日本発祥の地として「国生み伝説」が残る淡路島は、古来より皇室や朝廷に食物を献上し「御食国(みけつくに)」と呼ばれ、食材の宝庫として知られています。自然と山海の幸に恵まれた淡路島では、伝統の技を守りながら昔ながらの酒造りを行っています。



たんばのくに～丹波～

上質な酒造りを支え続ける丹波杜氏
酒造りの技能集団「丹波杜氏」は、但馬杜氏と並んで「日本四大杜氏」のひとつ。江戸時代、農閑期に摂津へ出稼ぎをし、高度な酒造技術で数々の銘酒を生み出してきました。今でも、その技は継承され灘の酒づくりに貢献しています。

せつつのくに～摂津～

**阪神エリア
清酒発祥の地、伊丹**
1600年頃、山中新六幸元が清酒の醸造法を確立したとされています。それまでの「濁酒」と違い、洗練された「澄酒」は人気を博したと言われています。伊丹市鴻池には清酒発祥の由来を記した「鴻池稻荷祠碑」があります。

**神戸・西宮エリア
日本酒の一大生産地、灘五郷**
神戸市と西宮市の沿岸部に位置する灘五郷は日本最大の酒造地帯。酒造りに最適な酒米、水、技に恵まれ、寒造りに最適な六甲おろしが吹くこの地域は、江戸時代以降、日本酒の一大生産地として名を馳せ、現在も日本最大の清酒生産量を誇っています。

※令和元年度統計による

伝統が醸す、日本一の酒どころ

旨い酒を生み出す3条件がそろった兵庫県

水 兵庫県の各地には、酒造りの原料となる名水があります。中でも灘の「宮水」は中硬水の水質で、麴・酵母の働きを促すミネラルが豊富に含まれ、男酒と呼ばれるコクとキレがある味わいに仕上げます。江戸時代後期から酒造りに欠かせない名水として知られています。

技 酒造りの最高責任者である杜氏は、醸造のすべての行程に携わるスペシャリスト。兵庫県は、日本を代表する丹波杜氏と但馬杜氏を有し、機械化が進む現代においても、今なおその磨き抜かれた伝統の技により兵庫の銘酒を生み出しています。

米 酒造りに適した酒米が原料となります。中でも、酒米の王者と言われる「山田錦」は酒造好適米として1936年に兵庫県で誕生し、この酒米で造られるお酒は香り高い極上の酒。「百万石」「兵庫北錦」「フクノハナ」「兵庫夢錦」などの良質の酒米を原料に、酒蔵ごと特長のある酒が生み出されています。

兵庫五国のお酒いろいろ、旨さいろいろ

兵庫県には地域ごとに9つの酒造組合があり、気候や風土が異なる地域で造られる日本酒の味や飲み口はさまざま。辛口、甘口、味の濃淡など、飲み比べを愉しむことができます。日本酒の歴史を感じて飲む味わいは、また格別です。

「兵庫五国」をデザインした、**特製手ぬぐいをプレゼント!**

手拭きにするもよし、結んでお風呂に使うもよし。物に被せてカバーにするもよし。さまざまな用途で重宝する手ぬぐい。古くから兵庫の酒を造り支えてきた五国をイメージした特製手ぬぐいが先着でもらえるキャンペーンを実施中!

お問い合わせ先 「兵庫の酒おうちでぐいっと!キャンペーン」事務局
TEL:06(6341)2335 (10:00~17:00※土日祝除く) hyogosake.jimu@gmail.com
兵庫県小売酒販組合連合会 <http://www.hyogosake-kouri.or.jp/>
兵庫県酒造組合連合会 <https://hyogo-sake.or.jp/>