

1000人が銀座で日本を呑み歩き!



2019年
10月4(金) 5(土) 6(日)

16:00~19:00 10:30~18:00 10:30~17:00

初日は夕方
3時間限定

おつまみ
付き!

先着1000名様

参加料(スタンプカード代)

前売券 税込1,500円

当日券 税込1,600円

お得な前売券は
10月4日(金)まで各店で発売!

時間帯により混み合うことが予想されます。特に土曜日が混み合います。予めご了承ください。なお、スタンプカードは10月4日~6日の3日間通じて有効です。

Step1 スタンプカードを
購入しよう!
7県どのショップでも
購入することができます。

Step2 ふるさとショップを呑み歩こう!
各ショップでスタンプカードをご提示いただくと
各県自慢のお酒を1杯呑むことができます。
また、簡単なおつまみもご用意しております。
(その際にスタッフがスタンプカードにスタンプを1つ押印します。)

Step3 スタンプを集めて応募しよう!
スタンプを7つ集めて所定の応募箱に
スタンプカードをご投函ください。
後日抽選で参加各県のふるさと特産品が
当たります。

スタンプカードがなくてもOK!
1店だけの“ちょい呑み”を
楽しもう!

各店1杯から!
有料試飲 同時開催

【有料試飲ってなに?】
7杯呑むのはちょっと大変。だけど1杯ぐらいい呑んでみたい!そんな人々大歓迎!スタンプカードがなくても各店で1杯からリーズナブルに呑めるお酒をご用意しております。

酒まつり当店のオススメはコレ!

※数に限りがありますので、品切れの際はご了承ください。
※価格など詳しい内容は各ショップの試飲コーナーへ直接お問合せください。

広島 季節限定のひやおろしを多数ご用意。鯛豆ちくわをおつまみに。季節限定のお酒から広島産レモンのリキュールまでラインナップ!おつまみは鯛の浦で古くから伝わる「鯛豆ちくわ」、連子鯛のすり身を贅沢に使った逸品です。(なくなり次第、別のおつまみになります。)

沖縄 キャラも心も濃厚!なスタッフが泡盛でおもてなし! 毎回好評の泡盛の有料試飲を今回も実施。「なんだかよくわからない、だけど楽しい!」という不思議な沖縄独特のコミュニケーションを楽しんでください。

高知 高知県内18蔵元のお酒が勢ぞろい! 飲み頃を迎えた、ひやおろし・秋あがりを中心に、搾りたてのにごり酒新酒や、高知特産の生姜のリキュールもご用意いたします。県内18蔵元のお酒を揃えていますので、この機会にぜひご堪能ください。

福井 250年余りの歴史ある久保田酒造が酒まつり初登場! 丸岡城のお蔭元。清らかな水、地元の米にこだわった「鬼作左」は福井で注目の地酒。有料おつまみでは福井のソルフードとして人気の「ソースかつ」が登場!甘辛くクリスピーな食感が癖になる!

山形 季節限定のうまい酒「秋あがり」、「ひやおろし」揃ってます! 秋の日本酒。季節限定の「秋あがり」「ひやおろし」をひっさげて、秋にしみじみ味えない、酒蔵自慢のお酒を思う存分楽しみましょう!! みんなでケロ〜!

石川 ひやおろしを中心に、人気の赤白ワインを紹介! ぶどう畑に牡蠣の貝殻を活用した土壌づくりをし、殻からのミネラルがたっぷり含まれた美味しい「能登ワイン」を有料試飲でもご用意しています。フレッシュな飲み口をぜひ味わってください。

茨城 関東一の酒蔵数を誇る茨城県 秋あがりや、リキュールに加え日本酒と相性抜群の肴をご用意いたします。茨城県のお酒をぜひご堪能ください。

※未成年の方、車を運転される方の飲酒は固くお断りいたします。※試飲は1店1杯(約50ml)です。※おつまみはたくさんご用意しておりますが、品切れの際はご了承ください。

(イベントに関するお問合せ) ひろしまブランドショップTAU 東京都中央区銀座1-6-10 TEL 03-5579-9952

秋の酒まつり

第18回 銀座

スタンプラリーで呑める
当店おすすめのお酒

広島



- 1 【山岡酒造】
瑞冠純米酒ひやおろし
広島県産「新千本」を100%
使用。香り穏やかに、キリリと
切れのある飲み口の辛口酒
です。
- 2 【中尾醸造】
誠鏡純米原酒ひやおろし
旨味とまろやかさが増した種
やかで落ち着いた香りと、深
みのある味わいをお楽しみ下
さい。

ひろしまブランドショップTAU
広島酒工房 翠 TEL.03-5579-9952

石川



- 1 【宗玄酒造】
宗玄 純米石川門ひやおろし
石川県オリジナルの酒米「石川門」
を使ったひやおろしです。旨みが
やさしく広がります。
- 2 【鹿野酒造】常さげん
山廃純米酒 秋あがり 豊純
全く手を加えていない原酒。プレッ
シュな酸。冷や・ロックでオススメ!

いしかわ百万石物語・江戸本店 TEL.03-6228-7177

高知



- 1 【濱川商店】美丈夫 純米吟醸
純麗たまらベル 秋あがり
春と夏の間、低温でじっくり熟成させ
た純米吟醸。さわやかながら、旨味と
酸味が広がる味わい。
- 2 【司牡丹酒造】
生鮮酒(秋)ひやおろし 純米酒
やさしい旨みに酸が加わり、熟成感がありながらもフレッシュな口
当たりを感じさせる。辛口だが柔かく豊かな味わい。

まるごと高知地下売場「とさ蔵」 TEL 03-3538-4365

沖縄



- 【忠孝酒造】
華忠孝
残念ながら今回でこの泡盛は最後のお
薦めになります。第1回の酒まつりから
頑固に推し続けてきましたが、そのグ
ランドフィナーレです。マンゴー酵母が醸し
出す奇跡の味わいをご堪能ください。

銀座わたしたショップ TEL.03-3535-6991

山形



- 【出羽桜酒造】
出羽桜山廃特別純米ひやおろし
7号酵母を「山廃仕込み」で育て、山廃
の新境地を切り開いた「ひやおろし」な
らではのジュシーで滑らかな口当たり
に。限定数で少ないですが、今回ラ
ーのお酒として出しています!

おいしい山形プラザ1階 TEL.03-5250-1752

福井



- 1 【久保田酒造】
鬼作左 ひやおろし 純米原酒
自社栽培の山田錦を使用。熟したリンゴ
の香りと豊かな旨味。呑み応えとキレを感じ
ます。しっかりした味付けの肉料理にも
好相性です。
- 2 【久保田酒造】丸岡城 本醸造
大辛口ですがしっかりした旨さがあります。
冷でも燗でも美味しい本醸造酒です。

食の國 福井館 TEL.03-5524-0291

茨城



- 【愛友酒造】
五百万石 友寿 純米吟醸
精米歩合50%まで磨き上げた潮来産
酒造好適米「五百万石」を使用。爽や
かな香りと酸味を持ち、しっかりとお米
の味が楽しめる芳醇な香りが特徴。常
温・冷やはもちろん。氷を入れたロック
もおすすめです。

イバラキセンス TEL.03-5524-0818

※掲載のお酒は一例です。数はたくさん用意しておりますが、品切れの場合は代わりのお酒をご提供いたします。またお店によってはこれ以外のお酒の種類も用意しております。

秋の酒まつり

第18回 銀座

広島 特別企画

10月5±6日

吟醸造りを生んだ広島から、特別な「吟醸造りの日本酒」をセレクト 広島酒工房「翠」PREMIUM有料試飲

各1杯
400円

広島酒工房「翠」では、プレミアムな吟醸造りの日本酒をリーズナブルな価格で呑むことが
できる限定有料試飲のご提供をいたします。この機会をどうぞお見逃しなく。

「酒まつりスタンプカード」もしくは「当日、広島酒工房「翠」でお酒を購入したレシート」いずれかのご提示で、200円引きをいたします。

※予定数量がなくなり次第、終了いたします。予めご了承ください。

吟醸造りを生んだ
広島の「軟水醸造法」とは
広島酒造家・三浦仙三郎は、発酵には不
向きとされていた広島の軟水から酒を作り
出すため、「軟水醸造法」を考案。麹をし
かり育て、米の内部にまで十分に麹が
行き渡るよう、手間も時間も掛け、雑味のない
澄んだ味わいの日本酒が作り出されました。
この画期的な醸造法は、広島酒の杜氏に
より全国に広まり、今では日本各地でこの醸
造法を使った日本酒が造られています。

<p>岩滝山の伏流水を使い、千本錦を40% まで精白し広島吟醸酵母を使って仕込 んだお酒。フルーティな香りと純米の 膨らみのある味わい、すっきりとした ど越しが特徴です。</p> <p>●【梅田酒造場】 本洲一 純米大吟醸</p>	<p>山田錦を丹念に磨き、情熱を込めて醸 した大吟醸です。華やかな香りと凛と した透明感ある味わいと心地良い余韻 を感じるの後の味がよく調和しています。</p> <p>●【賀茂泉酒造】 賀茂泉 大吟醸皇寿</p>	<p>幻シリーズ最高峰、リンゴ酵母による芳 醇で華やかな香り、山田錦の濃醇な味 を持ちながら、口の中からサツと消える 味切れの良さがありません。</p> <p>●【中尾醸造】幻黒箱 純米大吟醸 原酒袋吊り</p>	<p>広島八反系酒米のレギュラー「八反系」を 40%まで磨き醸した純米大吟醸の半 酒。世阿弥の詠いた芸の最高位の境地 「妙花風」をその名にいただきました。</p> <p>●【今田酒造本店】富久長 純米大吟醸 八反系「妙花風」</p>	<p>最高の原料と水と技で醸された極上の 大吟醸酒の雫。酒袋を吊るして自然 に滴り落ちる酒の雫(すく)を集めた 香り高い極上の秘蔵酒です。</p> <p>●【盛川酒造】白濁 大吟醸 「沙羅双樹」雫酒</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



- 3F イベントスペース・広島イタリアン
広島イタリアン MERI Principessa メリプリンチベッサ
ランチ11:30~15:00/ディナー17:30~23:00 TEL.03-5524-5560
- 2F ショッピング・情報発信フロア
熊野筆セレクトショップ銀座店 10:30~20:00 TEL.03-6228-7813
広島お好み焼 焼々 TEL.03-5579-9962
(平日)11:00~15:00、17:00~21:00/(土日祝)11:00~21:00
広島酒工房 翠 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952
観光情報コーナー 12:00~17:00 TEL.080-3879-1846
- 1F ショッピングフロア
ショッピング 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952
ひろしまCAFE
汁なし担担麺提供時間(平日)11:00~15:00/17:00~20:00/(土日祝)11:00~20:00
- B1F 瀬戸内ダイニング
瀬戸内ダイニング 遠音近音 TEL.03-5579-9812
ランチ11:30~15:00/ディナー(平日)17:30~22:30/(土日祝)17:30~22:00

ショップや商品の詳しい情報は <http://www.tau-hiroshima.jp>
tau 広島 検索
東京都中央区銀座1-6-10 銀座上一ビルディング
営業時間 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952
https://www.facebook.com/tau.hiroshima https://twitter.com/tau_hiroshima

アクセス

- JRをご利用の場合
JR有楽町駅京橋口から
徒歩約5分
- 東京メトロをご利用の場合
銀座一丁目駅6番出口から
徒歩約1分
銀座駅から徒歩約5分



携帯はこちらから

