



「丹波の地酒魅力発信」 丹波バル ～地酒と器のいい出会い～開催について

日本三大杜氏の一つである丹波杜氏の卓越した技と伝統に支えられ、豊かな自然や良質な酒米、清らかな水によって育まれてきた「丹波の地酒」と、日本六古窯の一つとして約850年の歴史を有する「丹波焼」は、ともに丹波地域を代表する地場産業です。

これらの魅力を広く発信するとともに、多くの方にその味わいや使い心地を体験していただくことで、両産業の振興と地域の活性化を図るため、PR・販売イベント「丹波バル ～地酒と器のいい出会い～」を開催します。

- 1 日 時 令和8年8月29日（土） 10時00分～15時00分
- 2 場 所 丹波伝統工芸公園 陶の郷 レストラン獅子銀「田吾作食堂」
（丹波篠山市今田町上立杭3番地）
- 3 内 容
 - ①丹波の地酒PR・販売会
参加酒造：狩場一酒造(株)、鳳鳴酒造(株)、山名酒造(株)、鴨庄酒造(株)
 - ②丹波焼ぐい呑の展示販売会
 - ・特設会場にてぐい呑をご購入いただいた方に、試飲券を進呈します。（ぐい呑がなくなり次第終了）
 - ③ぐい呑の購入者限定「利き器の会※1」ワークショップの開催。
 - ・特設会場にてぐい呑をご購入いただいた方を対象に、器で変わる地酒の味わいを体験できるワークショップを開催します。
 - ・講師：市野 雅利氏（ココチ舎）
 - ・参加費無料
 - ・所要時間30～40分で午前・午後各1回開催（内容は同じです）
 - ・定員は1回につき6名で先着順（定員に達し次第受付終了）

※1 形状の異なる3種類のぐい呑に同じお酒を注ぎ、味や香りの違いを利き比べ、器で変わる地酒の味わいを体験していただきます。
 - ④地酒に合うおつまみと、かき氷の販売
 - ・夏の地酒に合うおつまみと、かき氷を丹波焼の器で提供します。
 - ※おつまみの器は販売価格に含まれません。
- 4 その他 JR相野駅から陶の郷間のシャトル便運行
 - ・JR相野駅と陶の郷を結ぶ無料のシャトル便を運行します。
 - ※9時半～16時の間でピストン運行（最終便は陶の郷16時00分発）
- 5 主 催 丹波県民局
共 催 丹波立杭陶磁器協同組合

発表者名 （担当者名）	連絡先電話番号
県民躍動室たんば共創参事 山本 伸之 班長（大丹波連携・観光担当） 鈴木 順子	0795-73-3784