

中部運輸局観光部



平成28年3月15日10時30分発表

連絡先：昇龍道プロジェクト推進協議会事務局
中部広域観光推進協議会 八木、西尾
TEL 052-602-6651
中部運輸局観光部 黒田、村上
TEL 052-952-8005
北陸信越運輸局観光部 千村、中牧
TEL 025-285-9181

昇龍道日本銘酒街道「お酒と食のおいしい組み合わせ」の発表

平成28年2月29日付のプレス発表資料においてお知らせしておりました「お酒と食のおいしい組み合わせ」については、昨日開催された「昇龍道日本銘酒街道推進会議」の場において、別紙1のとおり、**33件**の提案の採択が発表され、この中で、審査員が特に優れていると判定した3件の提案は審査員特別賞として表彰されましたので、お知らせします。

今後、昇龍道プロジェクトの多言語ウェブサイトへの掲載、海外のメディアや旅行会社を招請して行うファムトリップへの組み込み等を通じて、海外に積極的に発信していきます。

審査員をつとめていただいた3名の方のプロフィールは別紙2のとおりです。

「お酒と食のおいしい組み合わせ」採択（33件）一覧

☆審査員特別賞 1「天領」と「馬瀬鮎」		(岐阜県下呂市)	
《キャッチコピー》 幻想的な灯りを鑑賞しながら日本酒と鮎料理を堪能し、贅 沢な空間を楽しむ。 (天領酒造と南飛騨馬瀬川観光協会)	 		
☆審査員特別賞 2「三千盛 純米大吟醸」と「鰻白焼き」		(岐阜県多治見市)	
《キャッチコピー》 “ミシュラン二つ星☆☆人間国宝”の器でいただく最高の 鰻料理とお酒 (三千盛と老鰻亭 魚関)			
☆審査員特別賞 3「久波奈(くわな)特別純米」と「はまぐり鍋(はまぐりのしゃぶしゃぶ)」		(三重県桑名市)	
《キャッチコピー》 究極の「はまぐり」を地酒「久波奈」と食す！ (後藤酒造場と割烹 日の出)	 		
4「満寿泉 純米大吟醸」と「甘鯛の鱗付け焼き 柑橘風味のブイヨンスープ」		(富山県富山市)	
《キャッチコピー》 「1+1=2」ではない！ (梶田酒造店とカーヴ・ユノキ)	  		
5「山廃純米酒 與四兵衛」と「トマトカップのユーリンチー(鳥の唐揚げ)ゴーヤ添え」		(石川県白山市)	
《キャッチコピー》 フランス料理と合う絶妙な取り合わせです。 (金谷酒造店と なべよし高砂茶寮)			

6「奥越前の地酒 花垣」と「地元の旬の朝取れの刺身ほか」		(福井県大野市)
《キャッチコピー》 民芸風でカジュアルな中にも高級感ただようお店です。 来ていただいたお客様がゆったりできるよう、心温まる「おもてなし」でお待ちしています。 (南部酒造場と居酒屋ひろけん)	 	
7「黒松仙醸 辛口純米 やまむろ 他」と「そばのガレットなど」		(長野県伊那市)
《キャッチコピー》 築100年の老舗蔵元で味わう旬の酒と季節の食材を生かした欧風料理 (仙醸とプチマルシェ)	 	
8「新九郎 特別純米酒 しぼりたて生酒」と「信州伊那春の桜餃子」		(長野県伊那市)
《キャッチコピー》 日本のツインアルプスのふところ、大自然が醸す美酒そして恵みの食。 これを食さずして日本を語るなかれ (宮島酒店と口福商店 藤よし)	 	
9「南信州産酒造好適米「たかね錦」を使用した発泡性低アルコール清酒」と「南信州ファーマーズレストラン」		(長野県飯田市)
《キャッチコピー》 南信州フルーツの収穫体験とフルーツを取入れた食事とお酒のマリアージュ (喜久水酒造と南信州農業リゾート ココロファーム ビレッジ)	 	
10「純米吟醸 無尽蔵 季節のお酒」と「彩長寿のお酒セットなど」		(長野県佐久市)
《キャッチコピー》 健康長寿の里・長野佐久のおもてなしお酒セット (橘倉酒造とお料理 れもん)	 	
11「溪流・蔵囲い」と「塩丸イカ」		(長野県須坂市)
《キャッチコピー》 知る人ぞ知る長野県ならではのおつまみで一杯！ (遠藤酒造場と焼肉居酒屋 みのり)	 	

12「蓬萊 上撰ワンカップ」と「ひだコロッケ」		(岐阜県飛騨市)	
《キャッチコピー》 ワンコインで日本代表を楽しむ！(日本を代表する古い町並みを歩きながら名物の飛騨牛コロッケと日本代表の酒を“ワンコイン”で堪能する！) (渡辺酒造店とひだコロッケ本舗)	 		
13「栄冠・白真弓」と「飛騨牛朴葉味噌ステーキ・飛騨のめぐみランチ」		(岐阜県飛騨市)	
《キャッチコピー》 飛騨人が愛する郷土食 (蒲酒造場と味処 古川)	 		
14「女城主」と「鰻会席料理」		(岐阜県恵那市)	
《キャッチコピー》 国宝とトリプル・ホットのまち東濃(TOHNO) (岩村醸造と多治見 澤千)	 		
15「元文菊大吟醸・さんやほう・プレミアム天河・金華山純米酒・日本泉ふなくちとり大吟醸」と「鶴匠の家すぎ山の宮内庁ゆかりの鴨料理」		(岐阜県郡上市等)	
《キャッチコピー》 昇竜の道、長良川の伏流水で醸した酒と、宮内庁ゆかりの鴨料理を楽しむ。 (原 元文、小坂酒造場、小町酒造、足立酒造、日本泉酒造と鶴匠の家 すぎ山)	 		
16「清酒千古乃岩 上撰酒」と「みそ豚丼」		(岐阜県土岐市)	
《キャッチコピー》 田舎風みそ豚丼 日本の伝統的山村が生み出す3つの創作品～MISO・MINOYAKI・SAKE～のコラボレーションをご堪能ください。 (千古乃岩酒造と比那屋(ひなや))	 		
17「初緑特別純米無濾過生原酒」と「川久庵 どて煮(味噌味)」		(岐阜県下呂市)	
《キャッチコピー》 江戸時代から続く酒蔵で醸したフルーティーな生原酒とお酒に合う地元人気店のお勧めの一品！ (奥飛騨酒造と川久庵)	 		

18「母情」と「郡上鮎」	(岐阜県郡上市)	
《キャッチコピー》 岐阜に集う美味を、この風情とともに (平野醸造と備前屋)		
19「久寿玉 手造り純米(特別純米酒)」と「飛騨牛 とろ煮」	(岐阜県高山市)	
《キャッチコピー》 歴史と文化の町飛騨高山で、地酒と飛騨牛を堪能する。 (平瀬酒造店と六拾番)		
20「山車 金印辛くち」と「飛騨高山 京や 自家製鶏ちゃん(こうじ味噌味)」	(岐阜県高山市)	
《キャッチコピー》 酒にもご飯にも相性最高の味噌仕立て鶏肉料理 (原田酒造場と飛騨高山 京や)		
21「〈船坂酒造店の日本酒〉大吟醸・純米吟醸・本醸造」と「飛騨牛すきやき御膳」	(岐阜県高山市)	
《キャッチコピー》 ミシュラン三ツ星観光地「飛騨高山古い町並」で味わう「飛騨牛のすきやき」と、「飛騨高山の地酒」の絶妙マリアージュ (船坂酒造店と味の与平)		
22「正雪 大吟醸」と「桜海老かき揚げ」	(静岡県静岡市)	
《キャッチコピー》 静岡の由比でしか味わえない格別な組み合わせ (神沢川酒造場と くらさわや)		
23「花の舞 本醸造辛口「家康伝」と「旬の地魚刺身盛り合わせ」	(静岡県浜松市)	
《キャッチコピー》 出世の街浜松パワーフード食べつくりの旅！ (花の舞酒造と酒肴遊善JINENはなれ)		

24「本醸造「四天王」と「いな饅頭」		(愛知県海部郡)	
<<キャッチコピー>> 140年の歴史 伝統の川魚料理 (甘強酒造と いなまん)		 	
25「本醸造生貯蔵酒「荒磯の松」と「エビフライ」		(愛知県知多郡)	
<<キャッチコピー>> 昭和25年。創業以来続く知多伝統のエビフライと創業160年の知多酒の叡智がもてなす美味のマリアージュ。 (原田酒造と まるは食堂常滑りんくう店)		 	
26「神杉「人生劇場」と「デンマークまぶし」		(愛知県安城市)	
<<キャッチコピー>> 愛知県で「うなぎ」と言えば「まぶし」が代名詞。安城市を味わう「まぶし」が「デンマークまぶし」です。そのまま、薬味をのせて、お茶漬けでお楽しみください。 (神杉酒造と うなぎ・お料理 吉野屋)		  	
27「純米吟醸 和」と「絹姫サーモンの吟醸酒粕味噌炙り焼き」		(愛知県北設楽郡)	
<<キャッチコピー>> 奥三河の自然と清流が醸す清酒と銘品のコラボレーション (関谷醸造と圓谷(マルタニ))		 	
28「海女神(AMAZIN)」と「海女小屋料理」		(三重県四日市市)	
<<キャッチコピー>> ～AMA HUT EXPERIENCE～ 海女が採った「伊勢志摩の海幸(Sea food)」と三重が誇る酒「海女神(AMAZIN)」のマリアージュ。 (宮崎本店と海女小屋はちまんかまど)		 	
29「純米大吟醸 半蔵 神の穂」と「伊勢マグロと鳥羽の真牡蠣のセルクルあおさのりのフリット添え」		(三重県伊賀市)	
<<キャッチコピー>> 神の国三重 海の恵みと大地の出会い (大田酒造とビストロアンドカフェ カンカル)		 	

30「 <u>噴井 純米酒</u> 」と「 <u>カイザーヤークトヴルスト</u> 」	(三重県四日市市)		
《キャッチコピー》 鈴鹿山系の水で仕込んだお酒と鈴鹿山麓で育った豚で作ったソーセージのコラボレーションをお楽しみください。 (石川酒造と角屋)	  		
31「 <u>七本鎗 純米</u> 」と「 <u>近江牛づくし</u> 」	(滋賀県長浜市)		
《キャッチコピー》 日本酒なのに肉とコラボのニクイやつ (富田酒造と旅館 紅鮎)	  		
32「 <u>舞子、松の花</u> 」と「 <u>高島定食、ピワマス定食、針江いりどり御膳</u> 」	(滋賀県高島市)		
《キャッチコピー》 味わう！伝統の息づかい 感じる！新たな息づかい (川島酒造とRacinehome針江)			
33「 <u>湖濱 特別純米酒</u> 」と「 <u>近江牛</u> 」	(滋賀県長浜市)		
《キャッチコピー》 村人たちが守り続けた美しくも素朴な観音信仰と神秘の赤湯の里で味わう近江牛と地酒 (佐藤酒造と須賀谷温泉)	 		

上段()内は酒蔵の所在地

《審査員のプロフィール》

○平出 淑恵氏

(株)コーポ・サチ 代表取締役 酒サムライコーディネーター
日本ソムリエ協会理事 観光庁の酒蔵ツーリズム推進協議会メンバー
や外務省の在外公館長赴任前研修日本酒講座コーディネーター、ほか
を努める。

「Sake から観光立国」をスローガンに、日本酒を通じて日本文化や
地方を世界に紹介する活動に尽力。

○テリー・ロイド氏

ジャパン・トラベル(株)代表取締役社長 豪州/NZ
日本で18社を起業。特に日本と関わるクロスボーダーでの事業展開
の企画、開発。営業を得意としている。2012 年度観光庁の Visit
Japan 事業「普遍的な日本の魅力」の再構築・発信に関する検討会委
員を務める。

○堀 泰則氏

(株)ひだホテルプラザ 取締役会長
(一社)飛騨・高山観光コンベンション協会会長、高山商工会議所副
会頭、飛騨高山観光誘致協議会会長、飛騨高山国際誘客協議会会長、
ほかを努める。