

湧水に恵まれたくまもと。その水は大地を潤し、豊かな食文化を育む。そのひとつが酒の文化。くまもとの日本酒、是非ご賞味あれ。

2025年2月1日(土)〜16日(日)

くまもと日本酒 in 大阪 大集合



主催者：熊本酒造組合 ☎096-354-4888
 酒販協力先：白菊屋有限会社 ☎072-696-0739
 参加酒造：株式会社熊本県酒造研究所 / 亀萬酒造合資会社 / 河津酒造株式会社 / 瑞鷹株式会社 / 千代の園酒造株式会社 / 通潤酒造株式会社 / 山村酒造合名会社
 イベントは予告なく中止・変更となる場合がございます。

期間限定で飲めるお店はこちら

大阪の“キタ”を中心にさまざまな日本酒がスタンバイ！
 各飲食店舗で取り扱う銘柄は変更になる場合がございます。万一、品切れの際はご容赦ください。

ハナレノミカジノバ

レコードを選ぶように自分で棚から日本酒を選ぶ。味も地域も幅広くセレクト。●大阪市中央区備後町3-1-2 アストラスビル1階 ☎06-6232-7977 平日 16:00~24:00LO23:30 土曜、祝日 16:00~22:00LO21:30 日曜休



ゆにゆも

ここでしか食べることのできない料理から定番のホットするものまで。訪れる度に変わるメニューは毎度目が離せない。●大阪市北区天神橋1-10-1 ☎050-3033-0777 17:00~23:00LO22:30 不定休



和食とお酒 蒼

仕込みはいつもお出汁から。落ち着いた雰囲気を楽しむ料理はどれも絶品。食事とのバランスを考えたお酒をセレクト。●大阪市北区中津3-15-14 ☎06-7777-5512 平日 18:00~23:00 土日 17:30~23:00 不定休



キッチン&マーケット ルクア大阪店

日本から世界各国まで、めずらしく楽しい食物販のセレクトショップ。購入したものは自由にイートインで楽しめる。●大阪市北区梅田3-1-3 ルクア大阪地下2階 ☎06-6454-8116 11:00~23:00LO22:30



京天ぶら 祇園八坂圓堂 阪急梅田店

揚げたての天ぷらと日本酒の相性は言わずもがな。●大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店12階 ☎06-6313-1401 11:00~22:00(20:00 最終入店) ●こちらで飲める日本酒は山村酒造の【れいざん麗酒爽快】になります。



<https://kumamoto-sake.com/news/82/>



<https://www.lmagajp/news/2025/02/876310/>

いざかやひとえに

目指すはアットホームな福島のコミュニティセンター。産地直送の食材から作られる料理はお酒との新しい出会いを気づかせてくれる。●大阪市福島区福島5-17-20 日乃出ビル1階 16:00~23:00 火曜休



鴨と日本酒 五角

朝びきの河内鴨を仕入れているためさまざまな調理法で楽しめる。日本酒はしっかりとした味から香りの良いものまで。●大阪市北区西天満4-5-5 ☎06-6365-0117 11:30~14:00, 17:30~23:00 日曜、祝日休



串焼き 焼とんやたゆたゆ お初天神店

食材もお酒もできるだけ生産者の元へ赴き自信を持っておすすめできるものを。まずはおまかせ焼とん5串から。●大阪市北区曽根崎2-10-7 ☎06-6365-8108 17:00~24:00 LO23:30



japoni

多国籍料理が食べられる立ち飲み。あまり馴染みのない国や予測のできない料理はどれも魅力的な香りが漂う。スパイスとお酒の相性は抜群。●大阪市北区中津1-7-16 15:00~23:00LO22:00(food) 不定休



CHIKICHIKI 中津店

上限¥7,000で焼き鳥も一品もドリンクも楽しむことができる。焼き鳥以外のメニューも充実しているの、週3で通う方もいるとか。●大阪市北区中津1-10-12 アントレ1階 ☎06-6371-7751 17:00~23:00 不定休



堂島雪花菜(きらず)

常時25種類以上の焼酎、日本酒が揃う。季節の食材を丁寧に調理された料理は見た目をも美しい。●大阪市北区堂島3-2-8 ☎06-6450-0203 11:30~13:30, 17:30~22:00 日曜、祝日休



瑞鷹



熊本の日本酒文化のルーツの一端を担う「瑞鷹」。熊本伝統の吟醸造りと、地元生産者とともに生産する。酒米造りにも取り組む伝統と革新のバランスを大切に、熊本の風土にあった酒造りを。



瑞鷹株式会社
☎096-357-9671

瑞鷹 吟醸 吉祥瑞鷹 ①⑦
酒造好適米で醸した華やかな吟醸酒と膨らみあるバランスの良い味わい

菜々 純米 爽酸甘口 ⑨
爽やかな酸味とお米の甘みを存分に楽しめる味わいと 熊本酵母のキレの良さ

熊本県の日本酒蔵元7蔵、計14本の日本酒が大阪に大集合！
街場で人気のこだわり飲食店が期間限定で提供。
参加飲食店舗と取扱（販売）銘柄はこちら
（店舗詳細は裏表紙）

- ①いざかやひとえに ②鴨と日本酒 五角
 - ③串焼き 焼とんやたゆたゆお初天神店 ④japoni
 - ⑤CHIKICHIKI 中津店 ⑥堂島雪花菜（ぎらず）
 - ⑦ハナレノミカジノバ ⑧ゆにゆも
 - ⑨和食とお酒 蒼 ⑩キッチン&マーケットルクア大阪店
 - ⑪京天ぷら 祇園八坂園堂 阪急梅田店 ※山村酒造「れいざん 麓酒爽快」のみ取扱
- 日本酒銘柄下記記載番号は取扱飲食店番号になります。

参加酒造



熊本県酒造研究所



研究所としての醸造元を全めい
機能としての機能はもめイ
併せ持つのスタ
国的に見てもス
ずらしいス
所から偶然生
れる味ではなく、
狙って醸すお
いしさ。



株式会社熊本県酒造研究所
☎096-352-4921

香露 純米吟醸 ⑨
穂やかな香りとコク、余韻のある純米吟醸独特の風味

香露 特別純米 ③
ほのかな果実香となめらかな含み香があり、芳醇で丸みのあるバランスのとれた味わい

千代の園酒造



問代業なこのながを
米創り続の心を
「千代酒造」の格持え酒
はじまった園酒造以来、原料のこだわりを大事に醸造し、独自の味わいを出している。



千代の園酒造株式会社
☎0968-43-2161

泰斗 特別純米 ②
すっきりとした旨味に仕上げながらも、香りは穏やか、まさに特別純米の味わい

泰斗 純米吟醸 ⑥
山田錦本来のふくよかな旨味、「広がり」のある香り、後味のキレも良い

通潤酒造



蔵人に作る蔵米を蔵に
入る。「地の米と水と人」を大切に受け継ぎつつも、共創から生まれる可能性をも探求し続ける。



通潤酒造株式会社
☎0967-72-1177

通潤 純米吟醸 daytime ③④
ランチタイムのために開発された日本酒 香り華やか、さらりとした口当たり

通潤 純米吟醸 蝉 ⑤
リンゴなどの爽やかなフルーツ香のある 柔らかい口当たりの辛口

亀萬酒造



蔵元最南端に位置し、多量の氷を加える独自製法「南端氷仕込み」を用いるなど、温故知新の信念のもと日々新たなチャレンジを行う。



亀萬酒造合資会社
☎0966-78-2001

亀萬 九号酵母 純米 ⑥
熊本が誇る九号酵母を用いて仕込んだ純米酒 香り控えめ、程良い酸味とお米の旨味を感じる

亀萬 辛口純米 PLUS9 ①⑧
どんな料理にもそっと寄り添い、味わいに同調し、互いの美味しさを補い合う

山村酒造



守り通すお酒は4週間ほどの発酵期間を経て、ようやく上槽の工程へ。火入れせず、生のまま瓶詰めしたしぼりたての原酒は飲み続けても飽きないそう。



山村酒造合名会社
☎0967-62-0001

れいざん 純米 ⑦⑩
落ち着いた風味の中に程よい香りが潜み、節度ある力強さと辛さが心地よい柔らかな純米酒

れいざん しぼりたて純米生原酒 ⑧⑩
もろみを搾ってそのまま瓶詰め。新酒の生原酒ならではのフレッシュかつ濃醇な飲み口

約五十年前に生まれ受け継がれた酒蔵の酒造り。唯一無二の酒造り。約五十年前に生まれ受け継がれた酒蔵の酒造り。唯一無二の酒造り。



河津酒造



河津酒造株式会社
☎0967-46-2311

純米吟醸 花雪 ④⑤
熊本県産米「山田錦」を磨き上げ、吟醸造り 日本酒度マイナス20の柔らかい甘味と爽やかな香り

純米吟醸 七步蛇 ②
阿蘇の湧水で厳寒の中ゆっくり醗酵させた、飲み口がやさしく、切れの良いお酒