

全て雄町、全て岡山から。



おまちまい

現存する酒米の源流「雄町米」。

その発祥地・岡山県より、雄町100%仕込みの日本酒だけを厳選し、
蔵元自らがご紹介する試飲会を開催いたします。
一度は飲むべき唯一無二の味わいを、ぜひこの機会にお確かめください。

酒米どころ岡山 雄町で味わう地酒試飲会

第1部 13:00～14:30 第2部 15:30～17:00 第3部 18:00～19:30

開催日：2025年10月26日（日）

会場：とっとり・おかやま新橋館2F「ももてなし家」

入場料：3,000円（税込）

定員：各部120名

申込：下記URLまたは2次元コードよりチケットをご購入ください。

https://teket.jp/12149/54283?uid=event_flyer

購入期限：2025年10月19日（日）※定員に達し次第、受付を終了します。

主催：岡山県酒造組合、岡山県



teket

豊かな「旨み」と「ボリューム」が、味わいの核。

岡山が誇る 酒米「雄町」で醸す岡山の地酒

酒米「雄町」から造られる日本酒は、ふくよかな旨みや酸味を伴ったボディ、長い余韻、爛や熟成によって増すまろやかな味わいが特徴です。
とりわけ岡山の酒蔵が醸す雄町のお酒は、甘みや旨み、深いコクがおりなすリッチな味わいが魅力。時折顔をのぞかせる素朴な表情も見逃せません。
蔵がある地域の水や気候、造り手の創意や技が光る、多様で個性あふれる雄町の世界観を存分にお楽しみください。



「雄町」で体験。岡山地酒 5 つの楽しみ方

1. 雄町の酒の味わいを、 備前焼でよりまろやかに！

釉薬をかけず高温で焼き締める備前焼には微細な気孔があり、雄町の酒が一層まろやかに！
当日は備前焼の酒器で心ゆくまで試飲を楽しんで。



2. 「各蔵イチ推し雄町酒」の ポジショニングマップを参考に、 飲み比べ！

各銘柄の味わいの違いが一目でわかるポジショニングマップを会場にて配付。飲み比べの参考にしたり、好みの味わいを探す手がかりにしよう。

3. 気になる 銘柄の雄町の 酒を飲み比べ！



お気に入りの銘柄を見つけたら、同一銘柄での飲み比べを満喫。雄町の酒の魅力をさらに深掘りしよう。

4. 岡山県の特産品やおつまみに 合わせて、雄町の酒の “懐の深さ”を堪能！

岡山の酒蔵が醸す雄町の酒は、料理に合わせることでさらに本領を発揮。さまざまな料理やおつまみと調和する雄町の“包容力”を体感しよう。

5. 冷酒、常温、爛。 温度帯によって変わる 味わいの違いを楽しむ！



同じ雄町の酒でも、温度帯によって味わいの印象ががらりと変わります。雄町ならではのふくよかな旨みやコクが最も楽しめる温度帯をCHECK。
※爛酒の提供は一部酒蔵ブースに限られます

岡山を味わう4企画をご用意！

試食ブースや銘酒展示販売、限定フェアをお楽しみに。

企画1

参加者特典： 専用酒器付き！



備前焼の専用酒器をご用意しております。
入場料に酒器代が含まれており、そのままお持ち帰りいただけます。

企画2 岡山味めぐりブース

岡山の海と山の恵みを一口で楽しむ試食ブース。
秋に旬を迎えるクロダイやこだわりの6次化商品、大人気のシャインマスカット、岡山のブランド牛肉「清麻呂」など、日本酒に合う岡山の美味しいものを御用意しております！



企画3

蔵元イチ推し 銘柄の展示販売

期間限定
10/24(金)~
11/9(日)



各蔵イチ推し銘柄を期間限定で展示販売。
特別にセレクトされた銘柄が購入可能です。
ご自宅で岡山の銘酒をじっくりお楽しみください。



企画4 期間 限定 10/28(火)~11/10(月)

レストラン「ももてなし家」での 「岡山美酒美食フェア」

ももてなし家にて岡山の地酒と絶品グルメが楽しめるフェアを開催！各蔵おすすめの日本酒の飲み比べセットや、今年100周年を迎える朝日米と秋が旬のクロダイを使用した「なめろう丼」、岡山のブランド牛肉「清麻呂」を使った特別メニューを期間限定でご提供予定。
雄町酒と地元グルメをぜひこの機会にお楽しみください。

