

2016年



なすローフード 緑の日

主催 ● 播磨スローフード協会

2016年・テーマ

「日本のうまみを
支える播磨」

2016年

九月七日(水) 四時～八時半

姫路護国神社・境内 小雨決行

入場 前売り券 ● 3500円(8月末日まで)
※定員になり次第販売終了

ウェルカムドリンク + 食のポイント券付き ● ジャズ生演奏あり

出演・BLACKCATS PART II (ブラックキャッツ パートII)

お問い合わせ 田中酒造場 担当・田中智久 090・1447・4761

SF播磨事務局 水上村・川のほとりの美術館 079・285・3770



HARIMA
Hyogo, Japan

日本のうまみを支える播磨 山田錦 生誕 80周年

私は、今年で10回目の「スローフードな縁日」の実行委員長の田中酒造場・田中智久と申します。まずは、この場をお借りして日頃よりこの会を支えてくださっている皆さまに御礼とご挨拶をさせていただきます。

「山田錦」は、現在では、日本酒造りの最高峰の原材料として全国で認識され、兵庫県内だけの酒造メーカーだけでなく、日本全国の酒造メーカーから求められています。このお米は80年前に日本酒の品質向上と米の収穫量の増加を目的とされて作られました。コメの品種改良には多大な時間が必要となり最低でも6年は必要となります。私たち酒造メーカーと日本酒愛好家は、どれほど「山田錦」にお世話になっているか計り知れません。当時の関係者の多大な努力と業績に私たちは感謝し尽くしても足りないほどではないでしょうか。

今年度の「スローフードな縁日」は「山田錦」とその関係者への感謝と敬意を表し、縁日に参加している各蔵で「山田錦」を使った酒を集め、各蔵の酒の味わいの違いをお客様に楽しんでいただくことをテーマとして掲げさせていただきました。また、兵庫県内には「山田錦」以外にも素晴らしい酒米があります。「山田錦」と兵庫県で生産されている他の酒米を使った酒もご用意させていただきましたので、その味わいの違いをも楽しんでいただけたら幸いです。

今回だけでなく、これからも参加される皆さんと楽しい時間を過ごせるよう関係者一同邁進していきますので、どうぞよろしく願いいたします。

スローフードな縁日2016 実行委員長 田中智久

出店者 ※ チケットは各店で取り扱っております（順不同）

あん西 — 魚屋のさかな

ヤマサ蒲鉾 — 揚げかまぼこ

小松屋 — 手造り味噌料理

プロムナード — 縁日のパン

クレール日笠 — ホテルのもてなし料理

ピッコラ・シチリア — シチリア料理

kotokoto・kitchen — 野菜ソムリエの料理

スローフードの仲間たち — 小浜の干物

シルビー — 浦本肉店

ハトヤ — 手作りかまぼこ

武内食品 — 真心豆腐

紅鶴 — 中華料理

百屋 — 日本料理

楽や — 創作菓子

希器 — 陶器

プーレまつもと — とり料理

豆の王国 — 豆腐あれこれ

ドウ・クルール — フランス料理

BAR HIZUKI — 日本酒カクテル

ひとやすみ — コーヒー専門

とんかつ 朔 さく — 揚げ料理

酒岳堂 — 柚子のリキュール

※内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

日本酒の蔵元

茨木酒造 — 来楽（明石）

灘菊酒造 — 灘菊（手柄）

壺坂酒造 — 雪彦山（夢前）

山陽壺 — 播州一献（山崎）

本田商店 — 龍力（網干）

田中酒造場 — 白鷺の城（広畑）