

第12回 スローな縁日

播磨の秋のSAKEの代名詞『ひやおろし』と

「播磨の旬」を境内の緑の中で楽しもう

日本人ほど四季を感じて生活している国民はいないのではないのでしょうか。四季を繊細に感じられる感覚こそが生活をより豊かにするものだと考えます。私たちがこの季節の変化を誇りに思うのは、春夏秋冬があるだけでなくそれらを感じる風情や趣、そして食材の旬を大切に作る心にあると言えるでしょう。日本酒にも四季があります。一月睦月はしぼりたて新酒、弥生三月「うすにごり酒」皐月五月は、端午の節句の「菖蒲酒」、七月文月は、冷やし生酒を「七夕酒」といい九月長月は「秋あがりの冷おろし」を菊酒・月見酒として楽しみます。その時期だけに出荷されるお酒があり、季節や行事に応じた日本酒が味わえます。

スローな縁日 12回目の今回は播磨の若手蔵元選りすぐりの秋の季節を感じられるお酒『ひやおろし』がテーマです。

「ひやおろし」とは・・・

江戸の「昔、冬にしぼられた新酒が劣化しないよう春先に火入れ（加熱殺菌）した上で大桶に貯蔵し、ひと夏を越して外気と貯蔵庫の中の温度が同じくらいになった頃、2度目の加熱殺菌をしない「冷や」のまま、大桶から樽に「卸（おろ）して」出荷したことからこう呼ばれ秋の酒として珍重されてきました。（日本名門酒会HPより）

日本の四季の中で移り行く旬の食材と共に、旬な日本酒を姫路護国神社の境内でご堪能ください。

お問い合わせ



主催：スローな縁日実行委員会

2018実行委員長

山陽盃：壺阪 雄一

090-9053-2445

事務局：播磨FOOD記

姫路市土山東の町13-11

平井 誠一 090-3465-4043

FAX 079-292-4160



2018年9月12日（水）

16：00～20：30

姫路護国神社境内 小雨決行

生演奏：ドリームファクトリー

3,500円（前売りチケット）

ウェルカムドリンク+食のポイント+お猪口付

*定員になり次第販売終了いたします

クレール日笠：スローな食
シルビー：浦本肉店
とんかつ朔 saku：とんかつと地野菜
ヤマサ蒲鉾：おでん
ランプ：ベーカリー
百屋：日本料理
徳庵：和食
あん西：雑魚場
ハトヤ：手作りかまぼこ
プロムナード：パン
プーレ松本：とり料理
小松屋：手作り味噌料理
VIN VIN：レストラン
ピッコラ シチリア：シチリア料理
武内食品：真心とうふ
BAR HIZUKI：日本酒カクテル
ひとやすみ：姫路珈琲物語
希器：陶工房
酒岳堂：播磨の地酒
時：明石麦酒工房：クラフトビール
ナチュレーゼ：野瀬かんぴょう
茨木酒造（来楽・明石）
壺坂酒造（雪彦山・夢前）
本田商店（龍力・網干）
灘菊酒造（灘菊・手柄）
山陽盃（播州一献・山崎）
田中酒造場（白鷺の城・広畑）

【チケットのお申し込みはイープラスからも可能です。ファミリーマートのFamiポートからがオススメ】
Famiポート以外の場合は、PC又は携帯からイープラス(<http://eplus.jp/>)にアクセス後、『スローな縁日』で検索し、画面の指示に従ってお申し込みください。全国のコンビニで発券・お支払いができます。スマホ画面がチケットになる便利でお得な『スマチケ』もご利用いただけます。