

< 富山の酒は最高の食中酒 > を目指して！

富山の地(日本酒)は、3000m級の山々からの清冽な水や名水の湧き水などに恵まれ、これらの良質の水を仕込みに使用し、山田錦や五百万石などのお酒造りに適した米(酒造好適米という)を使い、実際に味わいますと、すっきりとした中にまろやかさがあり、飲みあきせず、どの肴にもよく合うといわれ、富山県では富山の地酒が愛飲されています。これは、富山の酒と食との相性が抜群に良いからと考えられます。

そこで、富山県酒造組合では、全国へ向けて富山の酒は、食事を美味しく、楽しくしてくれるお酒「富山の酒は最高の食中酒」を目指す取組を実施し、富山の酒と富山の食をアピールしていきます。

【取組内容】

- ①「富山の酒は最高の食中酒を目指す」をテーマにした地酒(14 蔵)の発売(11月～予定)



(イメージ)



(イメージ)



(イメージ)

- ② 首都圏、関西圏及び富山県内などでのプロモーション(10月上旬～実施予定)

- ③ 富山の食材を使った酒肴と富山の地酒のセットメニュー
「まずこれやちゃ！富山ノ酒と食」セットの提供店募集
(6月上旬予定)



< 本件に関するお問い合わせ先 >



Toyama Sake

富山県酒造組合 事務局 担当:東(ひがし)

(TEL:076-425-1851 FAX:076-425-1857)