

海底熟成酒 試飲求評会
プレスリリース資料
2021.10.4

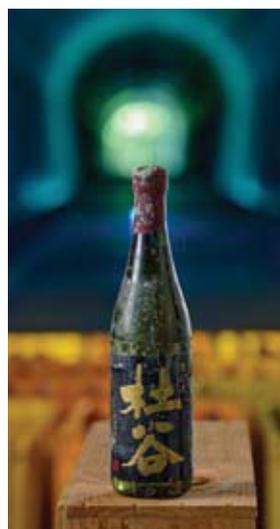


鶴見地域創生支援協議会
(佐伯市鶴見振興局)

目的

鶴見地域にとってなくてはならない水産業を存続するため、漁業者が既存の漁業形態を維持しつつ、本業の空いた時間を活用して新たな“漁業副収入”の確立を目的として、漁業者10名が中心となり、本業+真牡蠣養殖+海底熟成酒の“水産業三足の草鞋”と称して試験事業を行っている。

昨年12月に海底に沈め、約7カ月間海底で熟成させたワイン・焼酎・日本酒を、専門家の方たちに試飲していただき今後の取り組みに反映することを目的に試飲会を行う。



海底熟成酒の内容

(1) 海底沈下期間

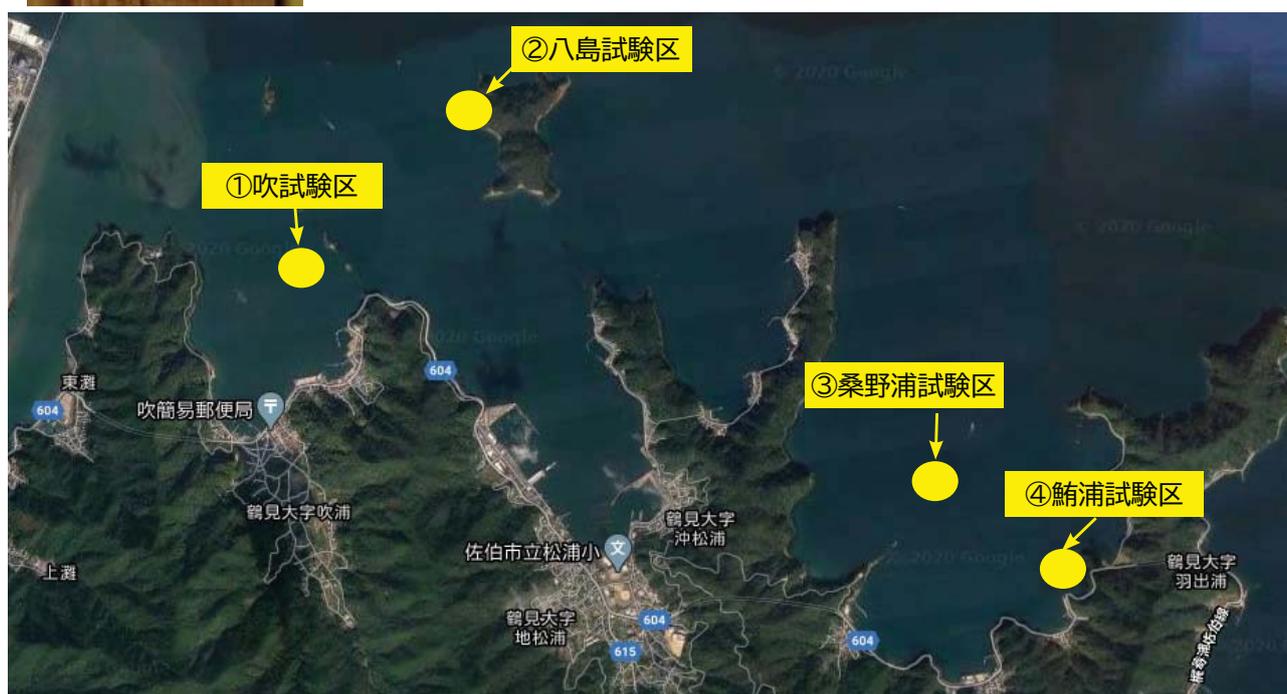
令和2年12月4日～令和3年6月16日（194日間）

(2) 数量

ワイン、日本酒、焼酎など142本

(3) 場所

鶴見地域4か所（吹、八島、桑野浦、鮪浦試験区）



試飲求評会

(1) 日時及び場所

会 場	期 日	場 所
別府会場	10月6日(水) 14:00～	ホテル白菊 B1 さわらび
大分会場	10月12日(火) 14:00～	大分オーパ4F Quindici (クインディッチ)
湯布院会場	10月14日(木) 14:00～	café la ruche(カフェ ラリュージュ)

(2) 内容

- ①開会挨拶：生産者（鶴見地域シングルシード養殖協議会 副会長）野村 重徳
- ②事業説明：生産者（鶴見地域シングルシード養殖協議会 広報部長）芦苺 誠仁
- ③試飲の流れ説明：ソムリエ2名による説明
フランス料理ムッシュ・カワノ オーナーシェフ 河野 辰也 氏
LaNature / フルタ酒店 代表 古田 茂子 氏
- ④試飲：ワイン・日本酒・焼酎9種類を予定。（詳細別紙のとおり）
海底熟成酒と非海底熟成酒（陸上保存）飲み比べ
- ⑤招待者感想
- ⑥閉会挨拶：生産者（鶴見地域シングルシード養殖協議会 副会長）野村 重徳

(3) 招待者

ソムリエ、ホテル・飲食店関係者、食品バイヤーなど 各会場 16名限定



お問合せ窓口

佐伯市 鶴見振興局 地域振興課
担当 休坂武志 (きゅうさか たけし)
電話 0972-33-1111
F A X 0972-33-0200
mail kyu@city.saiki.lg.jp

水中映像・写真データ窓口

水中映像・水中写真について御希望がありましたら素材提供いたします。
吉良けんこう写真事務所
電話 090-8227-8393

試飲メニュー

	酒類	産地・メーカー	写真	名称
1	日本酒	大地酒造（上浦）		花笑み 純米酒
2	日本酒	大地酒造（上浦）		花笑み 特別純米酒
3	日本酒	大地酒造（上浦）		花笑み 純米大吟
4	白ワイン	フランス		レ トゥール ブラン
5	白ワイン	チリ		アンウテッド シャルドネ
6	赤ワイン	久住		ベリーA
7	赤ワイン	チリ		カルメネール
8	麦焼酎	ぶんご銘醸（直川）		杜谷 白
9	麦焼酎	ぶんご銘醸（直川）		杜谷 黒