



KITTE 大阪に初進出！「丹波の地酒魅力発信」 Hyogo Sake 85 の魅力を味わう PR・販売会について

丹波の地酒は、日本三大杜氏の一つである丹波杜氏の卓越した技と伝統に支えられ、豊かな自然、良質な酒米、清らかな水によって育まれてきました。兵庫県が育成した「Hyogo Sake 85」は、「山田錦」を父に持つ酒造好適米です。丹波市は県下一の作付面積を誇り、地産地醸で多様な日本酒が誕生しています。しかしながら都市部においては、丹波の地酒に加え、その原料となる酒米や生産背景についての認知向上が課題となっています。

そこで、関西の中心地である大阪において、「Hyogo Sake 85」を使用した丹波の地酒とともに、「Hyogo Sake 85」の魅力を発信する PR 販売会を開催することとしましたので、下記のとおり公表します。

1 商品販売

(1) 日時 令和8年2月20日(金)～24日(火) 11時00分～20時00分
※無料試飲イベントについては2月21日(土)、22日(日)
各日13時00分～15時00分予定

(2) 場所 兵庫県おみあげ発掘屋大阪出張店 特設スペース (KITTE 大阪2階)
(大阪市北区梅田3丁目2-2、JR大阪駅西口改札直結)

(3) 内容 ①酒米 Hyogo Sake 85 の PR
②酒米 Hyogo Sake 85 で醸造した酒の無料試飲
③酒米 Hyogo Sake 85 で醸造した酒の販売
試飲イベント開催時には、購入特典として対象日本酒2本以上ご購入の方に、「丹波焼のぐい呑み」をプレゼントします(なくなり次第終了)。

2 バイヤーとの商談会

人気商品については、酒造事業者と大阪・神戸に販売拠点をもつ仕入れバイヤーとの商談により、丹波地域の地酒の販路拡大を図ります。

発表者名 (担当者名)	連絡先電話番号
丹波農業改良普及センター所長 村山 恵 (地域課長 大槻 孝子)	0795-73-3803
県民躍動室たんば共創参事 宇瀧 広子 (班長(大丹波連携・観光担当) 鈴木 順子)	0795-73-3784