

平成28年9月21日

報道関係各位

## 市内初の「海底貯蔵酒」を披露

今年3月3日から9月8日まで約半年間、南有馬町吉川鼻沖合い25mの海底に貯蔵した「海底貯蔵酒」を下記のとおり披露します。

貯蔵したのは、有家町にある吉田屋の「はね木搾り」で、貯蔵後の味の変化が期待されます。

また、海底貯蔵酒イベントの第2弾企画も開催予定です。複数の地域資源を組み合わせることで、3町（有家・南有馬・口之津）を周遊することや、半年後に再会する楽しみが特徴です。

※第2弾企画については別添チラシを参照ください。

### 記

■日 時 9月23日（金）午後5時～  
（当日午後4時より開催される、国民体育大会・障害者スポーツ大会壮行会終了後に実施。）

■場 所 市役所西有家庁舎2階 応接室

担当部署	企画振興部企画振興課	担当者	義之 千尋
直 通	050-3381-5030	E mail	30174@minami-shimabara.jp
詳しくは 		検索ワード	
担当者 連絡先			

# 海底貯蔵酒イベント

～撥ね木搾りの蔵めぐりと牡蠣小屋の旅～



撥ね木搾りで仕込んだ「日本酒」を海底へ・・・  
“海底貯蔵酒”プロジェクト

その熟成を半年間、体験しよう！あなただけのお酒が、  
あなただけの「味」になって・・・。

第1回

10月8日(土)  
13:00～16:00

第2回

10月9日(日)  
13:00～16:00

第3回

10月10日(月)  
13:00～16:00

海底に日本酒を眠らせ、半年後に引揚げ、牡蠣小屋で一杯、嗚呼、感動！！

【独特】撥ね木搾り「蔵」見学・・・日本に僅かしか残らない「搾り」手法の工程を見学！

【個性】ラベル貼り・・・引揚げ時に自分のお酒が判るようラベルデザイン！

【忍耐】海底貯蔵・・・水没しないようにパッケージしたら、いざ海へ！「漁船」から見学です。

【再会】牡蠣小屋で一杯・・・約半年後に再び集合！引揚げに立会い、「牡蠣小屋」で一杯！

【引揚日程】平成29年3月4日(土)と18日(土)のどちらかを選択してください。

【牡蠣小屋】南島原市で養殖した「牡蠣」を肴に貯蔵酒で！一期一会を楽しみましょう。

★参加料：¥12,800-（お酒代・食事代・乗船代）

★定員：各日10人（予約制）

★集合：吉田屋（南島原市有家町山川785）

★持ち物：雨具、ラベルのアイデア

※当日は濡れても良い服装でご参加ください。

※天候により、海底貯蔵が後日になる場合があります。

集合場所⇒



お申込み・お問い合わせ先

地域おこし協力隊 担当：義之(ぎし)

TEL 050-3381-5030(南島原市企画振興課内)