

雄町といえ
ば岡山から。

10月
18 (sun)

とっとり・
おかやま新橋館



酒米どころ岡山
雄町で味あ
う
地酒試飲会
in 東京

現存する酒米の源流「雄町米」。その発祥地・岡山より
雄町米で醸した日本酒を軸に、厳選された地酒を蔵元自らがご紹介する試飲会を開催します。
日本酒好きなら一度は飲むべき唯一無二の味わいを、ぜひこの機会にお確かめください。



特典

備前焼の専用酒器
(お持ち帰りOK)

体験

蔵元自らが地酒を
ご紹介・飲み比べ

銘酒

岡山の地酒たちが
一堂に集結します

チケット好評発売中

第1部

12:30-14:00

第2部

15:00-16:30

第3部

17:30-19:00

開催日 2026年10月18日(日)

会場 とっとり・おかやま新橋館2F「ももてなし家」
東京都港区新橋1-11-7新橋センタープレイス

入場料 3,500円(税込)

定員 各部 120名

申し込み 購入期限：2026年10月17日(土)23:59 ※定員に達し次第、受付終了
右の二次元コードまたは下記URLよりチケットをご購入ください
<https://teket.jp/12149/77259>

チケット購入



teket

主催：岡山県、岡山県酒造組合

豊かな「旨み」と「ボリューム」が、味わいの核。

岡山が誇る酒米「雄町」で醸す 岡山の地酒

酒米「雄町」から造られる日本酒は、ふくよかな旨みや酸味を伴ったボディ、長い余韻、爛や熟成によって増すまろやかな味わいが特徴です。とりわけ岡山の酒蔵が醸す雄町のお酒は、甘みや旨み、深いコクがおりなすリッチな味わいが魅力。蔵がある地域の水や気候、造り手の創意や技が光る、多様で個性あふれる雄町の世界観を存分にお楽しみください。

岡山を味わう 3企画 をご用意！

岡山自慢の備前焼、試食ブースや銘酒の試飲販売もお楽しみに。



参加者特典：専用酒器付き！

企画1

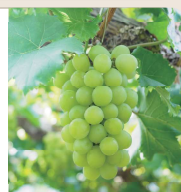
備前焼の専用酒器をご用意。入場料に酒器代が含まれており、そのまま持ち帰りOK。



岡山味めぐりブース

企画2

東京でも手に入る岡山の特産品を「ももてなし家」が特別に調理。日本酒に合う岡山の美味を一口で。



蔵元イチオシ銘柄の試飲販売

企画3

1Fで蔵元イチオシ銘柄の販売有り。特別セレクトの銘酒が購入できます。ご自宅でも岡山の銘酒をじっくり。
※一部、特約店にて購入いただく銘柄もあります



「雄町」で体験。岡酒（岡山地酒）4つの楽しみ方。

1 雄町の酒の味わいを、 備前焼でよりまろやかに

釉薬をかけず高温で焼き締める備前焼には微細な気孔があり、雄町の酒が一層まろやかに。当日は備前焼の酒器で心ゆくまで試飲を楽しんで。

2 気になる銘柄の 雄町の酒を飲み比べ！

お気に入りの銘柄を見つけたら、同一銘柄での飲み比べを満喫。雄町を中心とした岡酒の魅力をさらに深掘りしよう。

3 料理と合わせて、 味の深さを堪能！

岡山県の特産品やおつまみに合わせることで、さらに本領を発揮。さまざまな料理と調和する雄町の「包容力」を体感しよう。

4 冷酒、ひや、爛。 温度帯で変わる味わい！

同じ雄町の酒でも、温度帯によって味わいの印象はがらりと変化。旨みやコクが最も映える温度帯をCHECK。
※爛酒の提供は一部酒蔵ブースに限られます。