

G I 鳥取 スタートアップイベントの開催について

広島国税局では、「鳥取」が国税庁長官から酒類の地理的表示（G I）の指定を受けたことを記念して、令和8年3月19日（木）に、「スタートアップイベント」を開催しました。当イベントでは、鳥取県米子市と東京都港区新橋の2会場をオンラインで結び、酒類販売業者・飲食業者など約170名が参加しました。

基調講演では「G I 鳥取の魅力～こだわりの酒造りと、これから～」と題して「G I 鳥取」の独自性や今後の展望について解説いただきました。

また、「G I 鳥取」に認定された清酒の試飲会も行い、蟹など鳥取県の食材を使った料理とのペアリングを体験していただきました。

【パネルディスカッション】すべて純米、すべて県産米、すべて小仕込み～G I 鳥取という選択



左から、日本酒と食のジャーナリスト：山本洋子氏、日本ソムリエ協会名誉会長：田崎真也氏、(株)谷本酒店：谷本暢正氏、鳥取県酒造組合会長/久米櫻酒造(有)：田村源太郎氏、(有)山根酒造場：山根正紀氏、大谷酒造(株)：大谷修子氏、千代むすび酒造(株)：岡空聡氏

パネルディスカッションでは、田崎真也氏から、「『G I 鳥取』の厳格な基準が、海外での信頼性確保につながる」との発言があり、田村源太郎会長は、「G I 取得はスタート。鳥取の皆さんに地元の酒を自慢してもらい、それを全国、海外に広げたい」と抱負を語りました。

参加者からも「こだわりに魅力を感じた」「『G I 鳥取』を広く育てていきたい」等の感想が寄せられました。

国税庁動画チャンネルで

「G I 鳥取」の紹介動画を配信中!!

https://www.youtube.com/watch?v=kgy49oq_Amc



【主催者挨拶】

辻貴博局長



【基調講演】

鳥取県産業技術センター理事長：高橋紀子氏



【鏡開き】

平井伸治鳥取県知事（左から2人目）も参加



東京会場での試飲会の様子



【G I 鳥取認定酒】

鳥取県。

JUNMAI SAKE
GEOGRAPHICAL INDICATION TOTTORI
STARTUP EVENT

Junmai sake



純米酒王国、

スタートアップイベント

2026年3月19日[木] 14:00-16:30

同時開催
参加無料
事前申込制

会場

[鳥取] ANAクラウンプラザホテル米子
[東京] とっとり・おかやま新橋館 2階催事スペース

定員

[鳥取会場] 100名 [東京会場] 80名
※事前申込制

※両会場をオンラインで結ぶほか、YouTubeでライブ配信

基調講演

「GI鳥取の魅力—こだわりの酒造りと、これから—」

講師: 高橋紀子 (地方独立行政法人鳥取県産業技術センター理事長)

高橋紀子



山本洋子



田崎真也



パネルディスカッション

「すべて純米、すべて県産米、すべて小仕込み—GI鳥取という選択」

コーディネーター: 山本洋子 (日本酒と食のジャーナリスト) パネリスト: 田崎真也 (日本ソムリエ協会名誉会長、蔵元代表など5名)

GI鳥取認定酒 無料試飲会 GI認定を受けた鳥取の純米酒を、無料で試飲いただけます。



[鳥取会場] ANAクラウンプラザホテル米子
鳥取県米子市久米町53-2



[東京会場] とっとり・おかやま新橋館
東京都港区新橋1-11-7 新橋センタープレイス2F



主催: 広島国税局、後援: 鳥取県、協力: 鳥取県酒造組合



「GI鳥取」は、2025年10月1日に国税庁から指定を受けた日本酒の地域ブランドです。

単に「鳥取県で造られた酒」に留まらず、原料・製法に厳格な基準があり、それを満たしたものだけが「GI鳥取」を名乗れます。原料に、鳥取県内で収穫された米、鳥取県内で採水された水だけを使用した「純米酒」に限定されます。また、酒米の蒸しには甑(こしき)を用いて、米こうじの「盛り」以降の工程を小ロットで管理するなどの伝統的かつ丁寧な製法を守り、こうじ米の使用割合も20%以上とするなど、原料米の特性を最大限に引き出した酒です。

基調講演
講師

高橋紀子

地方独立行政法人
鳥取県産業技術センター理事長



鳥取県商工労働部理事監、地域振興部長、統轄監など様々な部署を経て鳥取県を退職し、2021年に地方独立行政法人鳥取県産業技術センター理事長に就任。鳥取県産業技術センターは、前身の鳥取県工業試験場設立(1923年)以来、100年余にわたり鳥取の酒造りを継続して支援している。鳥取を深く愛し、鳥取の良さを伝えるのが好き。

コーディネーター

山本洋子

日本酒と食のジャーナリスト



鳥取県境港市「ゲゲゲの妖怪の町」生まれ。(株)オレンジページで雑誌編集長を務め、玄米雑穀や発酵調味料、米の酒など日本古来の食文化を発信。独立後は、地方に埋もれた「日本の食のお宝」を伝える活動をライフワークに、講演や執筆を通じて全国で活躍。『週刊ダイヤモンド』で9年間365歳を紹介し、著書多数。酒と食文化のジャーナリスト。

パネリスト

田崎真也

日本ソムリエ協会名誉会長



1958年東京都出身。
1995年 5月 第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝
2000年 7月 G8 沖縄サミット首脳会合サービス・飲料監修
2011年 6月 23年度春の褒章 黄綬褒章受章
2019年 6月 G20大阪サミット2019 飲料監修
2023年 5月 G7 広島サミット2023 飲料監修
2023年12月 文化庁長官表彰
2024年 2月 国際ソムリエ協会名誉会長就任
2025年 1月 日本ソムリエ協会名誉会長就任

パネリスト

谷本暢正

株式会社谷本酒店
代表取締役社長



1950年創業の株式会社谷本酒店三代目。業務用酒類販売を軸に酒販店を運営する中、帰島を機に酒類専門店としての取り組みを強化。地元の問題や蔵元との勉強会を重ね、「酒屋が酒を知らない」状況を改めることから始め、国内外で日本酒やワインを学んできた。現在は、地元から全国へ日本酒の魅力を伝える酒販店を目指している。

パネリスト

田村源太郎

鳥取県酒造組合会長
久米桜酒造有限公司 代表取締役社長



1855年創業の酒蔵七代目。酒造りの環境を考え米子市内から大山の麓に醸造場を移して40年、大山の伏流水と蔵周辺数キロ圏内の酒米のみを使用し、全量手仕事・生搾づくりにこだわり、より自然な酒造りによる鳥取・大山らしさを追求する酒蔵。

パネリスト

山根正紀

有限会社山根酒造場
代表取締役(第5代当主)



1964年生まれ。東京農業大学卒。元・鳥取県酒造組合会長(第2代)を務め、現在は同組合監事。「醸は農なり」を信条に、米生産者とのづくりの美意識を共有し、伝統的製法に価値を置いた酒造りを続けている。強力をはぐむ会事務局長。ライフワークは保護ねこ活動。

パネリスト

大谷修子

大谷酒造株式会社
代表取締役



1976年に大谷酒造株式会社へ入社、2005年に五代目蔵元に就任。料理に寄り添った辛口の酒造りを軸に、大山の伏流水(超軟水)を生かした味わいを追求している。清酒酵母とは異なる酵母を用いた日本酒にも挑戦し、酒の表現の幅を広げてきた。地域活動にも携わり、2024年に黄綬褒章を受章。「和醸良酒」を信条に酒造りに向き合っている。

パネリスト

岡空 聡

千代むすび酒造
代表取締役社長



鳥取県大山町出身。大学卒業後、山陰合同銀行に入行し、鳥根・鳥取・兵庫・大阪の店舗で勤務、支店長代理を務めた。2017年に同行を退職し千代むすび酒造へ入社。製造現場を中心に営業に携わり、総社氏として酒質設計や製造体制を統括。2025年、六代目蔵元として代表取締役社長に就任。日本酒を世界へ広げる挑戦を続ける。

参加申し込みについて

参加方法 二次元コードを読み込み、フォーム内容をご回答の上お申し込みください。

参加資格 応募資格は20歳以上の方に限ります。

参加締め切り 2026年3月9日(月) 18時まで

お問い合わせ GI鳥取スタートアップイベント事務局 gitotori@assistinc.co.jp

こちらから
専用フォームに
アクセス



【注意事項】※本イベントは事前申込制です。※定員は鳥取会場100名、東京会場80名を予定しております。お申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。あらかじめご了承ください。※一般の方も応募いただけますが、酒類販売業者、料飲業者及びメディア関係者の方を優先させていただきます。※参加決定のご案内は2026年3月13日(金)にメールにてお知らせいたします。※参加者の皆さまには簡単なアンケート及びSNSによる情報発信へのご協力をお願いしております。※20歳未満の方はご参加いただけません。※お車でのご来場はお控えください。※内容は予告なく変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。