

# 知られざる 泡盛の味わいの 世界

— 伝統から革新技术まで —

2019.10.14 (月)

14:00 ~ 17:10 (13:30開場)

会場 **ワйм貸会議室 御茶ノ水 Room A**

東京都千代田区駿河台2-1-20 御茶ノ水ユニオンビル4F

対象：泡盛・焼酎・スピリッツ等を取扱う酒類販売者、Bar、料飲店、メディア関係者等

**参加無料**  
**定員100名**  
(事前申込制)



## 甕仕込み・甕貯蔵のこだわり

株式会社石川酒造場 **石川 由美子**

石川酒造場では、『甕』にこだわり続けてきた。甕での発酵により得られる独特の複雑味と、甕貯蔵により付加される甕ごとの個性が多彩な原酒を生み出す。風味豊かな古酒は、これら多彩な原酒の最適ブレンドにより造り上げている。

**1st** 14:05~



## 新製法で和酒のハードリカーへ

瑞泉酒造株式会社 **伊藝 竜明**

泡盛を4大スピリッツと伍するハードリカーへ昇華させるため、泡盛技術者達が集まり、酒質をゼロベースで見直し、新しい味わいと製法を模索した。そして、米麹のやさしい甘い風味とクリーンさを生み出す、3回蒸留製法に辿りついた。

**3rd** 15:45~



## 琉球王国庶民の酒 イムゲーの復活

請福酒造有限公司 **漢那 憲隆**

琉球王朝時代、庶民が常飲していた蒸留酒イムゲー（芋酒）。王府の管理下にあった泡盛とは異なり、シマの生活の中で芋や黒糖を材料に造られた地酒である。自家醸造が禁止された明治時代に途絶えたイムゲーが1世紀の時を経て復活した。

**2nd** 14:50~



## 沖縄から届ける ジンとビターズの魅力

瑞穂酒造株式会社 **仲里 彬**

「一口で沖縄の魅力が伝わるクラフトジン」をコンセプトに、ベース泡盛の発酵から、沖縄産ボタニカル仕入れ、ボタニカルの香味の抽出、ブレンド比率まで徹底的にこだわる。沖縄県初のビターズは、シトラスな風味とキナ由来の苦味が最大の特徴。

**4th** 16:30~

お申し込み

[kousi@pref.okinawa.lg.jp](mailto:kousi@pref.okinawa.lg.jp)

上記アドレス宛、会社名・お名前を明記の上、件名を「泡盛セミナー」としてお申し込みください。参加人数（100名）に達次第、受付終了となります。お問い合わせは沖縄県工業技術センター（098-929-0111（担当：玉村）まで



申し込み先

主催 沖縄国税事務所・沖縄県工業技術センター