

# GI青森 スタートアップイベント の開催について

青森県の清酒が国税庁長官から地理的表示（GI）の指定を受けた（令和7年6月20日）ことを記念して、令和8年3月23日に、酒類販売業者・料飲店関係者・メディア関係者等を対象としたイベントをホテル青森で開催し、約250名に参加いただきました。

イベントでは、地方独立行政法人青森県産業技術センター弘前工業研究所主任研究員の小倉亮氏による基調講演のほか、料理家の栗原心平氏をスペシャルゲストにお招きし、県内蔵元の方々とのトークイベントを開催しました。



【主催者挨拶を行う谷口局長】

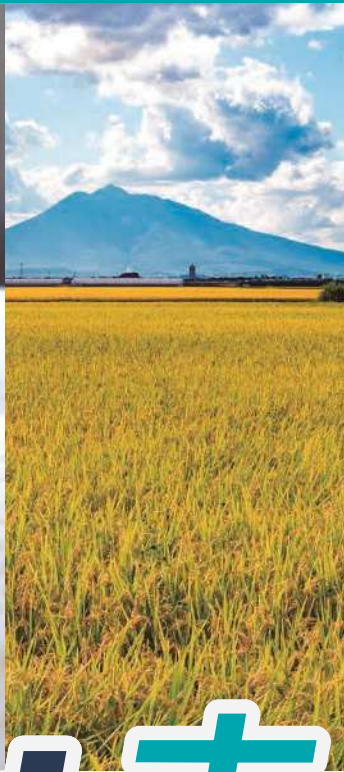


また、トークイベントと同時に、GI青森清酒と青森県産食材等を使った料理のペアリングを行い、参加者からは「飲み比べやペアリングの楽しさを知ることができた。」「蔵元の個性が感じられ、各蔵のますますの発展が楽しみになった。」などの声が聞かれました。



【GI青森ロゴマーク】





Geographical Indication  
"AOMORI"  
STARTUP EVENT

# GI青森



## スタートアップイベント



2026 **3.23** 月  
13:00 ▶ 15:00 (受付開始 12:30)

**ホテル青森** 3階「孔雀の間」

〒030-0812 青森県青森市堤町1丁目1-23

🍎 基調講演

🍎 試飲・試食付

トークイベント

限定  
**250**名様

要事前申込

参加  
無料

主催 仙台国税局  
後援 青森県  
協力 青森県酒造組合/  
地理的表示青森管理協議会

お問い合わせ  
GI青森スタートアップ支援事業事務局  
委託業者: 名鉄観光サービス

TEL **022-227-3611**  
FAX 022-261-4623



Special Guest!

料理研究家  
**栗原 心平氏**

参加申し込みは  
裏面をチェック! ▶▶



## GI青森とは

### 冬の厳寒を活かした 吟醸造りの「GI青森」

「GI青森」は、令和7年6月20日に国税庁により地理的表示(GI)に指定されました。

青森県の厳寒な冬の気候は、低温でゆっくりと発酵させる吟醸造りに適しており、自然豊かな本州最北の地で造り出されるお酒は、適度な米の旨味があり、まろやかな口当たりですっきりとした後味が感じられるという特徴があります。

GI青森のお酒の素晴らしさをぜひご体感ください。

ハッシュタグをつけて  
SNSでチェック！

#GI青森 検索・投稿!

イベント  
応募は  
こちら!



<https://forms.gle/4YjBa67DzDVhXU4z9>

申込期限 **3月6日(金)**

※申込多数の場合は抽選等を実施いたしますので、あらかじめご了承ください。  
※参加決定のお知らせは3月9日(月)頃にメールにてお知らせします。  
※20歳未満の方はご応募いただけません。  
※日本酒を試飲していただきますので、車の運転はできません。  
※予告なく内容を変更させていただく場合があります。あらかじめご了承ください。

青森県酒造組合  
公式WEB▶



# GI青森

## スタートアップイベント



「地理的表示(GI=Geographical Indication)」地域の共有財産である「産地名」を守り、適切な使用を促す制度です。お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すもので、国税庁長官の指定を受けることで産地名を独占的に名乗ることができます。

### PROGRAM

#### 13:00- イベントスタート



総司会  
落合 由佳 氏

東京都世田谷区生まれ。母親は青森県五所川原市出身。学習院大学卒業後、青森朝日放送のアナウンサーを経てフリーアナウンサーに。テレビ埼玉、FM NACK5などでニュース番組を中心に活躍し、映画『翔んで埼玉』には本人役として出演。現在は、KikuPro株式会社 代表取締役。趣味はゴルフと日本酒。初代 Miss SAKE 青森として、日本酒の魅力や青森県の地域ブランドの発信にも取り組んでいる。



#### 13:10- 基調講演「GI青森の解説」



地方独立行政法人青森県産業技術センター  
弘前工業研究所 主任研究員  
小倉 亮 氏

大阪府松原市生まれ。弘前大学大学院および京都大学大学院で動物学を専攻中、日本酒の魅力にハマリ酒の世界へ。2014年から青森県産業技術センター弘前工業研究所に勤務し、酒類(主に清酒)の研究開発・企業支援を担当。GI青森では官能検査委員長を務めている。

#### 14:00- トークイベント 試飲・試食あり



株式会社ゆとりの空間  
代表取締役社長  
料理研究家  
栗原 心平 氏

会社の経営に携わる一方、幼い頃から得意だった料理の腕を活かし、料理家としても活動。仕事で訪れる全国各地のおいしい料理やお酒をヒントに、ごはんのおかずやおつまみにもなるレシピを提案している。



株式会社 鳴海醸造店  
代表取締役社長 兼 杜氏  
鳴海 信宏 氏

1993年4月株式会社鳴海醸造店に入社。2001年全国新酒鑑評会で初めて金賞受賞する。2007年より杜氏を務める。現在は、青森県酒造組合の理事・技術委員長及び地理的表示青森管理協議会の事務局長を務める。



鳩正宗 株式会社  
杜氏  
佐藤 企 氏

1988年に東京農業大学農学部農学科卒業後、鳩正宗株式会社に入社。2004年に南部杜氏資格を取得し、2011年に青森県卓越技能者へ。2014年にはあおりマイスターを取得し、「地酒は地方食文化の結晶である」を信条として、日々酒造りに精進している。



八戸酒造 株式会社  
常務取締役 醸造責任者  
駒井 伸介 氏

大学卒業後、都内の会社勤めを経て、2008年に八戸酒造株式会社に入社。現在は、製造部門に従事し、2013年から製造責任者を務める。使用する米は全量青森県産。日本酒以外も地元素材を使い、果実酒や発泡酒、スピリッツやリキュールを製造。