

報道関係者様
日本酒愛好家の皆様

日本酒の次なる価値は、オーガニック!

「B i o S A K E」セミナー&試飲会のご案内

@8.26 (sat) 国際オーガニック EXPO2017

2017年8月7日(月)

一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン (OVJ)

かつて悪酔いする酒というイメージが強かった日本酒は、1980年代の新潟県を中心とした「地酒」、バブル期に盛り上がった「吟醸酒」、2000年以降若手を中心に蔵の個性を出した「純米吟醸酒」「純米大吟醸酒」と、次々と価値を生み出し、新たな和食文化の要素として「定着」したと言えます。

そして2020年に東京オリパラを控えた今、日本酒の新たな価値は「オーガニック」であると、私たちは見据えています。その価値をより多くの人に体感していただくために、国内最大規模のオーガニック展示会「国際オーガニック EXPO2017」内にて、「BioSAKE」ゾーンを設置し、セミナー&試飲会を実施いたします。

当日は日本酒愛好家でもなかなかお目にかかれない希少な「オーガニック日本酒」をご用意しております。ぜひお誘い合わせの上、ご来場ください。

※来場の際は、事前予約または招待状が必要になります。詳細は以下をご覧ください

【セミナー&試飲会 概要】

日時 2017年8月26日(土) セミナー pm0:30 - pm1:00

試飲会 pm1:00 - pm2:00

会場 パシフィコ横浜 国際オーガニック EXPO2017 会場内
OVJセミナールームにおいて

内容 有機酒米、無農薬酒米、またはそれに準ずる自然酒米を使用した
日本酒にまつわる、以下のイベントを実施します。

◎日本酒ファン&プレスセミナー&試飲会(50名程度)

◎「オーガニック」を嗜好する日本酒好きの方向けの試飲会

セミナー講師 片山雄介 (株式会社片山 代表取締役)

1980年頃からオーガニックのお酒を扱う酒問屋として有機のお酒の普及に努めている。現在も全国の蔵元を回っているその豊富な経験を元に魅力を語る。

試飲蔵元 仁井田本家 天鷹酒造 山名酒造 豊永蔵 青雲酒造 菊池酒造など

※メディアの方は、事前に参加申込の上、会場でプレス受付にて受付を済ませ、会場にお越しください

※一般の方は、参加申込をしたのち、「国際オーガニック EXPO2017」HP (<https://organic-expo.jp/>) から、事前予約をした上でご来場ください

「B i o S A K E」セミナー&試飲会のご案内

@8.26 (sat) 国際オーガニック EXPO2017

参加申込書

お名前 性別 男 女

会社名 所属・役職

媒体名

所在地

T E L

F A X

E-mail

*お申し込みは下記メール、F A Xにてお願いいたします。

info@ovj.jp

F A X : 0 3 - 3 5 3 2 - 0 4 6 3

<問い合わせ先>

一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン (OVJ)

B i o S A K E ヴィレッジ事務局 担当/山口 ハッタ 種藤

T E L : 03-6225-0613 F A X : 03-3532-0463 info@ovj.jp