2025/ 2/10(月)~23(日)

岡山県の日本酒
岡山美酒美食フェア



日本古来の原生種、岡山県発祥の『雄町米』で作った日本酒を特別に一同に集めました！「オマチスト」という言葉がある程人気の酒米です。蔵元・造りの違いなどを、お料理とのマリアージュでお楽しみください。

《セット内容はコチラ》
（3つの組合せから選べます★）

- ①②③セット　1,800 円
- ④⑤⑥セット　1,800 円
- ⑥⑦⑧セット　1,800 円

《岡山の日本酒》 右の3種ずつのセットからお好きなものをお選びください!!!

01 雄町 室町酒造
『極大吟醸 室町時代』

地元雄町米での酒造りにこだわる酒蔵。数々の国際酒類コンテストで第一に輝いている雄町米１００%の極大吟醸原酒「室町時代」。口に広がる豊かな吟醸香とそれに負けない旨味がある。



02 雄町 利守酒造
『赤磐雄町 純米大吟醸』

幻となっていた酒米「雄町」を復活させた酒蔵。「雄町」で醸した「赤磐雄町 純米大吟醸」は華やかでしっかりとした味わい。「雄町」ならではの米の旨味を感じる一杯。



03 雄町 三冠酒造
『和井田生もと純米生原酒』

地元地域の伝統や食材との相性にこだわる老舗酒蔵。
和井田は地元児島の古い地域名。
地元の空気と水で完成した生酛造り。生酛由来の含味豊かで飲み応えの良い酒。



04 雄町 平喜酒造
『喜平 純米大吟醸雄町の雫』

伝統の技と最新技術で、四季醸造など品質向上の研究も行う酒蔵。昔ながらの手造りで醸造し無濾過原酒で瓶詰め、雄町米独特のやわらかな飲み口と軽く涼い口当たりが特徴。



05 雄町 嘉美心酒造
『雄町純米大吟醸 大島伝』

安心安全、日本人のDNAをよびおこさせる旨口酒を目指す酒蔵。
備中杜氏は別称大島杜氏、大島伝という独特の作風を今に引き継ぐ。
柔らかい旨味と、酸味が爽やかな印象を与える一杯。



06 雄町 山成酒造
『純米吟醸 桜渓』

理想的な『乾燥蒸気』を発生させる和釜の使用が特徴。流沢栄一ゆかりの酒蔵としても人気。自慢の和釜で作った蒸米で醸した純米吟醸の原酒はスッキリとした味の中に雄町の酸味が効いた地域独自の味。



07 雄町 白菊酒造
『大典白菊純米大吟醸雄町』

地元の米・水・技にこだわりを持っている酒蔵。特に米は造酒錦（ミキニシキ）と白菊という独自の酒米を保有。
雄町米を備中杜氏の技で醸し低温でゆっくり熟成、柔らかく丸い味わいと心地よい芳香が楽しめる。



08 雄町 辻本店
『御前酒 1859』

勝山藩御用達の献上酒を造った酒蔵。雄町の新スタンダードとして全量雄町、全量菩提酛仕込みを体現する純米酒、銘は雄町の歴史が始まった 1859 年に由来。ふくよかさと厚みのある旨み。



■雄町米とは…

「雄町」は、現在広く普及している酒米「山田錦」や「五百万石」のルーツとなった品種。
「雄町」で造る日本酒は、芳醇でコクがあり、味わいのしっかりしたお酒に仕上がります。
「雄町」は、酒造好適米としての優れた特性から全国の蔵元から人気を集めましたが、その栽培の難しさから一時はほぼ生産が途絶え"幻の酒米"と呼ばれました。
そうした中、発祥地である岡山県の蔵元を中心に「雄町」の栽培を拡大する動きが活発になり、再び日本酒界の中心で脚光を浴びるようになりました。

《岡山の美食》



黒鯛

昨年行われた『フィッシュ1グランプリ』で準グランプリを獲得した岡山海の幸ブラック丼（黒鯛と黒海苔のなめろう丼）です。最初はそのまま、後から出汁茶漬けにしてお楽しみいただけます！

クロダイのなめろう丼　1,800 円



和牛

旨味のつまったおかやま和牛肉をすき焼き重にしました。甘辛ダレと純米吟醸酒のマリアージュがたまりません。

おかやま和牛肉のすき焼き重　2,400 円

BISTRO CAFE ももてなし家　03-6280-6475

※画像はイメージ、価格は税込です