

蔵元による試飲会や、館内飲食店にて連動メニューを販売

SAKURA MACHI Kumamoto 地下1階「旬彩館 さくら LIQUOR/くまBAR」

「2022 春のお酒まつり」3/19(土)～5/8(日)開催

～「花とみどりの博覧会」で、熊本の自然とともに、県産品の魅力を全国へ～

熊本、九州各地の交通・観光拠点、及び大型商業施設にて飲食・物販事業を展開する九州産交リテール株式会社(所在地：熊本県熊本市中央区花畑町/代表取締役社長：松原 靖/以下、九州産交リテール)は、熊本市中心市街地の商業施設SAKURA MACHI Kumamotoの地下1階の酒販店「旬彩館 さくら LIQUOR/くまBAR」にて、3月19日(土)～5/8(日)の51日間、「2022 春のお酒まつり」を開催します。

当企画は、「SAKURA MACHI Kumamotoから、県産酒の魅力を発信！熊本のお酒を『飲んで！』『知って！』『楽しめる！』『買える！』」をコンセプトに、同日より開催される、第38回都市緑化くまもとフェア「くまもと 花とみどりの博覧会」と一緒に熊本を盛り上げたい、県産酒の魅力を、一人でも多くのお客様に知って、触れていただきたい、という思いから、発案いたしました。

期間中は、昨年12月に県産酒専門店として生まれ変わった「旬彩館 さくら LIQUOR」をメイン会場に、週替わりで、約10の県産酒の蔵元が特設コーナーを設置。県産酒の歴史や文化、蔵元の紹介をします。そして、週末には蔵元のスタッフが常駐した、試飲会を開催します。(試飲会は、まん延防止等重点措置が解除後、実施いたします。)

また、今回の企画では、県産食材を使用したアテ(おつまみ)も提供。2020年の豪雨災害で養殖場のヤマメ6万匹を失った、山江村の復興を願い、ヤマメを中心とした特産品を、アテとして提供します。

九州産交リテールでは、当企画を、コロナ禍で販売先やPRの機会を失っている県生産者とお客様との新しい「接点づくりの場」として、県全体の活性に貢献していき、盛り上げてまいります。



←「ヤマメ山椒煮」

2020年7月に、豪雨災害で6万匹のヤマメが全滅したものの、再建を果たして販売。ヤマメ生産組合で育てたヤマメを一匹一匹素焼きして、6時間煮込み、一晚寝かして、山椒を加えて仕上げた骨まで柔らかい本格的な一品。

↑3/19(土)～25(金)出店

深野酒造「絆咲GOLD」2,500円(税込)

これまで自然災害の被害にあった、熊本を含む11道県の米を原料に仕込んだ米焼酎の原酒を、櫻樽でじっくりと熟成して作り上げた3,500本限定生産の焼酎。酒販店で販売されるのは、当店が初めて。

■店舗情報

「旬彩館 さくら LIQUOR/くまBAR」

住所：熊本市中央区桜町3番10号

電話番号：096-300-8111

営業時間：10:00～21:00

熊本を代表する「球磨焼酎」の銘柄をはじめとした焼酎が約100種類、日本酒は80種類、熊本ワインや地ビールを含めて全200種類以上を揃える県産酒専門店。「くまBAR」では、くまモンと一緒に座って、くまもとのお酒を味わうことができます。

※お酒は、まん延防止等重点措置が解除後、提供いたします。



<当件に関するお問い合わせ>

九州産交リテール株式会社 広報室 江藤

TEL：096-300-5554 (代表)

080-5801-8563 (携帯)



九州産交リテール株式会社は、“社員がいきいきと働き、安心して働き続けられる企業”として、熊本県推奨の「プライド企業」に認定されております。

九州産交グループ
ポータルサイト

【お食事・お土産】タグから九州産交リテール運営店舗の情報がご覧いただけます。