報道関係者各位

<イベント開催のお知らせ>

2018年11月吉日 大江戸和宴実行委員会

そば好き必見! 日本三大そば処からの出品が決定!

新そば、新酒シーズン到来! 全国から絶品が集結する日本最大級の和の祭典!

そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018

2018年11月29日(木)~12月2日(日)/東京・代々木公園イベント広場

大江戸和宴実行委員会は、全国のそば処、酒処から至極の逸品が集合する、日本最大級のそばと日本酒のイベント「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018」を、新そば、新酒のシーズンを迎える 2018 年 11 月 29 日 (木) から 12 月 2 日 (日) の 4 日間、代々木公園イベント広場(東京都渋谷区)にて開催いたします。

昨年の動員が14万人を超え「そばフェス」として人気のフードイベントですが、**今年は本イベント初、日本 三大そば処といわれる岩手県盛岡わんこそば、長野県信州そば、島根県出雲そばの出品が決定しました。**

お椀に一口で食べられる量のそばを入れ、食べ終わると給仕がそば入れ繰り返す「わんこそば」、寒暖差が大きく、そば栽培に適した環境で丁寧に育てられ、甘味と風味が特長の「信州そば」、殻のついた実をそのまま製粉し、色が黒く香りが強い「出雲そば」。そば好きなら、一度は食べてみたいそばの産地、日本三大そば処が代々木に集結。掛け声に合わせて食べる「わんこそば」に挑戦や、産地別の食べ比べを楽しめます。そして日本そばの名産の歴史を堪能しながら、じつくりと味わっていただくこともできます。

そのほか、日本有数のそば王国、山形県新庄市から「新庄そば」、福井県からは十割そばを大根おろしの出汁で食す「越前そば」、福島県から辛味大根のおろしを混ぜた「辛つゆ」が特長の「会津そば」、日本アルプス源流で作った自家製そばを、富士山の麓で育った御殿地鶏を使用した鶏出汁、天然のミネラルを多く含む平釜塩で味わう「静岡塩そば」など約12店が出店。全国のそば処から集結した職人が、選び抜いた素材、熟練の腕前をお客様の目の前で披露。打ち立て、ゆで立ての絶品そばを提供します。

「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018」は、そばと日本酒が全国から集結し、国内外に日本の伝統食文化を発信する日本最大級の和の祭典です。







【長野県 信州そば】



【島根県 出雲そば】

く出店される主なそば処>

■山形県 新庄そば ■岩手県 わんこそば ■福島県 会津そば ■栃木県 大吟醸そば

■東京都 奥多摩天然わさびそば

■福井県 越前そば ■長野県 信州そば

■群馬県 とろろそば ■静岡県 塩そば

■島根県 出雲そば



【山形県 新庄そば】



【福井県 越前そば】



【静岡県 塩そば】

※実際の提供は写真と異なります。出店内容は、変更になる場合がございます。

フランス最大のコンクール最高賞受賞蔵の日本酒や入手困難な希少銘柄ほか約 100 種類!

2017年、フランス最大の日本酒コンクール「Kura Master」にて最高賞「プレジデント賞」を受賞した天山酒 造より「七田 純米吟醸」「七田 純米」(佐賀) が本イベント初出品。そして、国が認定した現存する最古の清 酒酵母「協会6号」を使用し、国内で最も権威のある全国新酒鑑評会で2014年、2015年2年連続で金賞を 受賞した新政酒造「新政 No.6 R-type」(秋田)も初出品となります。さらに、日本でもトップクラスの人気 と知名度を誇る、旭酒造「獺祭」(山口) は、酒米の王様といわれる山田錦を 50%まで磨いて醸した「獺祭 純 米大吟醸」のほか、39%、23%と極限まで山田錦を磨いて醸した「獺祭 磨き三割九分」「獺祭 磨き二割三分」 の2種が初登場します。そのほか、高木酒造「十四代」(山形)、廣木酒造「飛露喜」(福島)、飯沼本家「甲子」 (千葉) が出品。

<出品される主な日本酒銘柄>

■山形県 十四代 ■山形県 出羽桜

■宮城県 浦霞

■東京都 澤乃井 ■千葉県 甲子

■愛知県 蓬莱泉 ■三重県 而今 ■石川県 菊姫

■山口県 獺祭 ■兵庫県 都美人

■佐賀県 七田 ほか

■秋田県 新政

■宮城県 一ノ蔵 ■福島県 飛露喜

■長野県 真澄

■広島県 龍勢



【開催概要】

■名 称 そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 2018

■日 程 11月29日(木) 12:00~19:00 30日(金) 10:00~20:00

12月1日(土) 10:00~20:00 2日(日) 10:00~18:00 ※開催時間は予定

■会 場 代々木公園イベント広場 雨天決行、荒天中止

■参加料金 入場無料 そば 一律 700円(税込)

※トッピングは別途料金

※わんこそばは別途料金/参加人数に限りがあります

日本酒 杯売り 300円~500円(税込)

大江戸和宴セット(3種飲み比べ) 1,000円(税込) 熱燗 オリジナル益子焼ぐいのみ付 900円(税込)

■開催内容 全国各地のそば処より出店、手打ちそばの実演販売の他、副品の販売を実施

※約 12 ブースを予定

全国の地酒のコップ販売 ※全国約 100 銘柄を予定

※出店そば、日本酒の詳細は、随時公式サイト等で発表させていただきます

■主 催 大江戸和宴実行委員会(フジランド、シブヤテレビジョン、ハレルヤ・イズム、ニッポン放送)

■後 援 農林水産省

■一般からの問い合わせ

大江戸和宴実行委員会 TEL.070-1351-7761 (平日 10:00~17:00)

公式ホームページ http://www.oedo-waen.com/

貴媒体での、本イベントの掲載をご検討いただけますと幸いです。

また、本イベントの実行委員長、そば出店関係者、日本酒関係者のインタビュー取材も可能です。和の伝統食文化や、食関連イベントについてなど、様々な切り口での取材も是非ご検討ください。

ご多用中のところとは存じますが、今後も、「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴」を、何卒宜しくお願い申し上げます。





昨年(2017年11月)開催の様子

【報道関係者からのお問い合わせ】そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴 広報事務局 株式会社リリオ 担当: 仁地(にんち) TEL.03-6438-9195 090-2226-6459 ninchi.mikito@lirio.biz