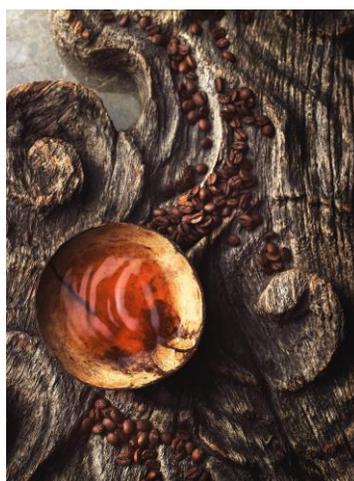


2019年11月29日

出荷量、5年連続日本一の宮崎本格焼酎とミクソロジストの饗宴 “SHOCHU Mix up 2020” の開催が決定！ ～みやざき焼酎の未来～

参加申込が、いよいよスタート！

宮崎県はこの度、5年連続、出荷量日本一に輝いた宮崎の本格焼酎のさらなる可能性を発信すべく、日本におけるミクソロジーの第一人者である南雲主于三氏をプロデューサーに迎えたスペシャルイベント『SHOCHU Mix up 2020～みやざき焼酎の未来～』を2020年1月26日（日）、東京・銀座一丁目のPLUSTOKYOにて開催いたします。世界的な蒸留酒人気を背景に、“日本の蒸留酒”である焼酎の新しい魅力を提案します。



※写真はイメージです。

今回、開催する『SHOCHU Mix up 2020～みやざき焼酎の未来～』では、宮崎県内19の蔵元と第一線で活躍するバーテンダーやソムリエ、バリスタなどの“宮崎焼酎アンバサダー”がコラボレーションし、宮崎の本格焼酎の新たな魅力を最大限に引き出すべく、この日だけのスペシャルミクソロジー（焼酎を使ったカクテル）を提供します。

その他にも、蔵元によるセミナーや南雲氏や各分野の専門家によるトークショー、宮崎県産の食材を使ったオリジナルフードなどの提供も予定されています。他にはないこの機会をどうぞお楽しみください。

※ミクソロジーとはmix（混ぜる）に、接尾辞 -logy（「～学」「～論」）を結びつけた造語。字義的には「ミックス論」ということになるが、カクテルの世界においての一般的解釈は以下となる。自由な発想で、既成概念を飛び越えて創造するカクテルの総称。それを作る人をミクソロジストmixologistと呼ぶ。（出典：『ザ・ミクソロジー ～カクテル創作のメソッドとテクニック』、著者：南雲主于三）

<イベント概要>

日時：2020年1月26日（日）11:00～18:00
※受付10:30～

場所：PLUSTOKYO（プラストキョー）
東京都中央区銀座1丁目8-19 キラリトギンザ12F/RF
<https://plustyo.com/>

費用：ひとり3,500円（パウチャー6枚つき）
3,500円（入場料）にパウチャーが6枚付いてきます。会場内のカクテル及びドリンクはパウチャーと交換となります。一部無料ドリンクもございます。追加購入は3,000円＝6枚、6,000円＝12枚で会場内で販売しております。

申し込み方法：
チケット販売サイト Livepocketにて
https://t.livepocket.jp/e/shochu_mixup



SHOCHU Mix up 2020
～みやざき焼酎の未来～

Producer

南雲主于三
なぐも しゅうぞう

最先端の技術と機材を巧みに操り、これまでにない新しいカクテルを生み続けている日本を代表するMIXOLOGIST（ミクソロジスト）。1998年、バー業界に入って以降、様々な店で経験を積んだ後、2006年単身渡英しメトロポリタンホテルNobu Londonに勤務。帰国後、XEX東京のヘッドバーテンダー就任。その後独立し、2009年のThe BAR codename MIXOLOGY Tokyoを皮切りに、6つの店を次々にオープン。現在は店舗経営の他、飲料プロモーションの企画コンサルティングや商品開発、店舗プロデューサー、国内外でのカクテルセミナーの実施など多岐に亘り活躍中。

<参加蔵元> ※順不同 ※画像はイメージです。



高千穂酒造（高千穂町）

<https://www.takachihosyuzo.co.jp/>

神楽酒造（高千穂町、西都市）

<http://www.kagurashuzo.co.jp/>

佐藤焼酎製造場（延岡市）

<http://www.sss-sato.jp/>

尾鈴山蒸留所（木城町）

<http://www.dareyami.jp/brewery/osuzu/>

黒木本店（高鍋町）

<http://www.kurokihonten.co.jp/>

雲海酒造（宮崎市、綾町、五ヶ瀬町）

<http://www.unkai.co.jp/>

渡邊酒造場（宮崎市）

<http://asahi-mannen.com/>

落合酒造場（宮崎市）

<http://www.ochiaishuzojyo.jp/>

すき酒造（小林市）

<http://suki-syuzo.jp/>

明石酒造（えびの市）

<http://www.meigetsu.co.jp/>

霧島酒造（都城市）

<http://www.kirishima.co.jp/>

柳田酒造（都城市）

<http://www.yanagita.co.jp/>

井上酒造（日南市）

<http://www.obisugi.co.jp/>

櫻の郷酒造（日南市）

<http://www.obisugi.co.jp/>

小玉醸造（日南市）

<http://www.kodamadistillery.co.jp/>

京屋酒造（日南市）

<https://www.kyo-ya.com/>

古澤醸造（日南市）

<http://www.nichinan-yaesakura.jp/>

寿海酒造（串間市）

<http://www.jyukai-shuzou.jp>

松露酒造（串間市）

<http://shouro-shuzou.co.jp/>

<参加アンバサダー> ※順不同・敬称略

寺田龍生（ANTONIO／宮崎）

田村哲朗（Barたむら／宮崎）

田口耕平（たたんばあ／宮崎）

山下太郎（bar酒LIST／宮崎）

緒方唯（Wine & Bar 麦家／宮崎）

吉瀬真澄（Bar BUTLER／宮崎）

粟戸稜大（BAR AWATO／宮崎）

山本津也子（barポレポレ／宮崎）

小松山龍辰（角打ちしなと／宮崎）

佐藤正信（Barタックタック／宮崎）

石橋誠（サントリーショットバー4665／宮崎）

蛭原三奈（フリーランスバーテンダー）

長友修一（バーオスカー／福岡）

中村遼（Y.Y.G FACTORY）

石谷貴之（フリーランスバリスタ）

那須孝光（Pusser's New York Bar／ミュンヘン）

川崎正嗣（ザ・バー エリクシール・K／大阪）

ほか

主催：宮崎県

協力：宮崎県酒造組合

●取材・掲載についてのお問い合わせ先
『SHOCHU Mix Up～みやざき焼酎の未来』PR事務局
際コーポレーション株式会社
（担当：石川・當山・早田）
電話：03-5453-6682 FAX 03-3465-8145
E-mail: press@kiwa-group.co.jp

●宮崎県 担当窓口
宮崎県 商工観光労働部 観光経済交流局
オールみやざき営業課 物産振興担当
（担当：池田・角（すみ））
電話：0985-26-7591 FAX：0985-26-7327
E-mail: sumi-tomohiko@pref.miyazaki.lg.jp