

2020.1.8

『焼酎ノンジョルノ青山 2020』 2月22日開催決定！

『おもてなしみやこんじょ（都城市ブース）』も同時開催
世界農業遺産認定の高千穂郷・椎葉山地域からは高千穂神楽なども登場

<https://miyazaki-shochu-food.jp>

宮崎県はこの度、昨年、5年連続出荷量日本一に輝いた宮崎の本格焼酎とそれを生み出す宮崎という土地の魅力を世界に向けて発信すべく、宮崎県の本格焼酎と食の祭典『焼酎ノンジョルノ青山 2020』を、2020年2月22日（土）、青山『Farmer's Market@UNU』内にて開催いたします。



※写真は昨年開催時のイメージです

いま、世界的に人気の高まっている蒸留酒。なかでも、日本酒同様、“麴”を使う焼酎は、世界でもあまり類をみない、日本ならではの蒸留酒です。蒸留酒でありながら20度や25度で飲まれ、食中酒としても親しまれている焼酎。また、他の蒸留酒とは異なり新酒でもその味わいを楽しめる焼酎。これは世界的にも奇跡に近いテクノロジーだと言われています。

今回開催する『焼酎ノンジョルノ青山 2020』では、その世界的にも類まれな蒸留酒“焼酎”の作り手である宮崎県内26の蔵元をはじめ、畜産王国として知られる都城市からは“都城産宮崎牛”を使ったフードや都城在来大豆の“みやだいず”を使った味噌づくりのワークショップが、また世界農業遺産に認定されている高千穂郷・椎葉山地域からは“高千穂神楽”の演舞や神楽が奉納される神庭（こうにわ）の四方に飾られる紙飾り“彫り物（えりもの）”づくりを体験できるワークショップなど、県内の様々な魅力が一堂に集結。

宮崎の魅力がギュッと詰まった、一年に一度だけのスペシャルイベントを、どうぞお楽しみください。

<イベント概要>

※内容は変更になる可能性があります

<https://miyazaki-shochu-food.jp>

日時：2020年2月22日（土） 11:00～17:00 ※『おもてなしみやこんじょ』ブースのみ10:00～17:00

場所：青山『Farmer's Market@UNU』内 ※国際連合大学前（東京都渋谷区神宮前5-53-70）

<http://farmersmarkets.jp>

料金：前売券） 3,000円（パウチャー10枚）特典:オリジナルグラス + 都城産宮崎牛串焼き + 焼酎印帳
当日券） 3,000円（パウチャー10枚）特典:オリジナルグラス + 焼酎印帳
2,000円（パウチャー 6枚）特典:オリジナルグラス or 焼酎印帳
1,000円（パウチャー 3枚）

- ・パウチャーはドリンク、一部フードと交換できます。
- ・焼酎印帳は、宮崎焼酎ガイドブックです。

前売券購入方法:チケット販売サイトLivepocketにて

<https://t.livepocket.jp/e/miyazakishochu2020>





前売券、当日券の特典に含まれるオリジナルグラスと焼酎印帳（宮崎焼酎のガイドブック）※2,000円の当日券はいずれかひとつ。1,000円の当日券は特典なし。※写真は去年のもの。

当日は、世界農業遺産に認定されている高千穂郷・椎葉山地域の高千穂神楽の上演も

ゲストをお迎えするのは、宮崎県のシンボルキャラクター『みやざき犬』

＜参加蔵元＞ ※順不同・敬称略

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/>

姫泉酒造（日之影町）

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

佐藤焼酎製造場（延岡市）

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

あくがれ蒸留所（日向市）

<https://www.akugare.jp>

尾鈴山蒸留所（木城町）

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

黒木本店（高鍋町）

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

正春酒造（西都市）

<http://www.masaharu.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/>

大浦酒造（都城市）

<http://www.oura-syuzou.net>

柳田酒造（都城市）

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

櫻の郷酒造（日南市）

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

松の露酒造（日南市）

<https://www.matsunotsuyu.com>

小玉醸造（日南市）

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

京屋酒造（日南市）

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

宮田本店（日南市）

<http://www.hinamusume.jp>

古澤醸造（日南市）

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

井上酒造（日南市）

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

幸蔵酒造（串間市）

<http://www.kouzou-shuzou.co.jp>

寿海酒造（串間市）

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

松露酒造（串間市）

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

※ほか「おもてなしみやこんじょ」ブースに都城酒造が参加

主催：宮崎県

協力：宮崎県酒造組合、都城市、みやざきブランド推進本部、世界農業遺産高千穂郷・椎葉山地域活性化協議会、新宿みやざき館KONNE（宮崎県物産貿易振興センター）、青山『Farmer's Market@UNU』

●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・富山・早田）

電話：03-5453-6682 FAX 03-3465-8145

E-mail: press_kiwa@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：角（すみ）・池田）

電話：0985-26-7591 FAX：0985-26-7327

E-mail: sumi-tomohiko@pref.miyazaki.lg.jp